Все о ликерах

Иван Дубровин

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Какой напиток называют «алкогольным лакомством» — знаете? Даже если и нет, вам эта книга будет вдвойне интересна, поскольку в ней собраны практически все сведения об этих самых «алкогольных лакомствах» — ликерах.

На страницах этой книги читатели найдут много полезной информации: узнают о том, что такое ликер, в какой стране, когда и кто его впервые изготовил. Кроме того, давние любители этого напитка смогут узнать, как применять его в лечебных и косметических целях, ну а натуры творческие и деятельные смогут попробовать свои силы в приготовлении этого чудесного напитка.

- Иван Ильич Дубровин
  - ГЛАВА 1. НЕМНОГО ИСТОРИИ
  - ГЛАВА 2. КАЛЕЙДОСКОП ЛИКЕРОВ
    -
    - ЛИКЕРЫ КРЕПКИЕ
    - ЛИКЕРЫ ДЕСЕРТНЫЕ
    - ЛИКЕРЫ-КРЕМЫ
  - ГЛАВА 3. СЕКРЕТЫ СЕРВИРОВКИ ЛИКЕРНОГО СТОЛА
    -
    - КРЕПКИЕ ЛИКЕРЫ
    - ДИСЕРТНЫЕ ЛИКЕРЫ
    - ЛИКЕРЫ-КРЕМЫ
  - ГЛАВА 4. КАК САМОСТОЯТЕЛЬНО ПРИГОТОВИТЬ ЛИКЕР
  - ГЛАВА 5. СЛАДКОЕ ЛЕКАРСТВО «DANZING»
  - ГЛАВА 6. КОСМЕТИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА НА ОСНОВЕ ЛИКЕРОВ
  - ГЛАВА 7. ДЕСЕРТЫ ДЛЯ УЖИНА ПРИ СВЕЧАХ
    -
    - ДЕСЕРТЫ
    - КОКТЕЙЛИ
    - КОФЕ И ЧАЙ С ЛИКЕРОМ
    - ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Иван Ильич Дубровин
Все о ликерах

ГЛАВА 1. НЕМНОГО ИСТОРИИ

Ликер давно признан одним из самых популярных алкогольных напитков и занял свое почетное место среди прочих видов спиртного. Ликер — одно из самых известных спиртных лакомств, видов и сортов которого великое множество на сегодняшний день.

Ликер известен людям издавна. Его приготовлением занимались и в древних монастырях, и в специальных «лабораториях», где занимались приготовлением различного рода спиртных напитков. Приготовлению ликера посвящали часть своего времени и медики в целях изобретения оздоровительного лекарства для своих пациентов. Но — обо всем по порядку.

Слово «ликер» латинского происхождения. Liguefacere переводится как «растворяться». Слово «ликер» имеет и другое название, «cardiais», в основе которого также лежит латинский корень «car», что означает «сердце». Следовательно, можно сделать вывод, что этот напиток обладает особыми свойствами, способными согревать душу и врачевать сердце человека.

Благодаря своему неповторимому нежному вкусу ликер был признан в аристократических кругах общества и был недоступен низшим слоям населения, которые пили различные настойки и вина. Долгое время ликер оставался напитком аристократов.

Когда именно появился на свет первый ликер, неизвестно. Принято считать изобретателем ликера человека по имени Бернардо Винцелли, который был первым, кто поведал миру об этом напитке. У кого именно Бернардо Винцелли перенял начальный рецепт приготовления, остается тайной.

Бернардо Винцелли жил в 16 веке во Франции в небольшом городе Фекам, который располагался на побережье пролива Ла-Манш. Поэтому родиной ликера традиционно считается Франция, хотя сам создатель этого напитка — итальянского происхождения, ибо Бернардо Винцелли был родом из Италии.

Винцелли назвал свой напиток «Эликсир Бенедикта». Дело в том, что Винцелли был монахом и проживал в монастыре святого Бенедикта, в честь которого дал название своему «изобретению». Монахи считали, что «Эликсир Бенедикта» обладал целебными свойствами, поэтому его использовали в лечебных целях.

В средние века европейские государства вели немало войн. Монахи, как известно, зачастую выступали в качестве врачевателей и обладали некоторыми познаниями в области медицины. Они, помогая излечивать раненых воинов, давали им «Эликсир Бенедикта», заверяя, что этот напиток восстанавливает

силы и укрепляет мужской дух. Зная о целебных свойствах ликера, монахи пытались сделать его еще полезней. Поэтому сначала монахи, а затем и медики собирали различные лечебные травы и включали их в рецептуру. Именно такими целебными напитками монахи лечили воинов. Ликеры с добавками определенных трав могут возбуждать аппетит и улучшать пищеварение.

Собственно говоря, если бы не изобретательность монахов и просто любителей спиртного, то ликеры до сих пор использовались бы только как врачебное средство и украшали бы аптечные витрины. На сегодняшний день ликеры считаются не целебными, а праздничными напитками с приятным ароматом и вкусом.

Итак, официальное появление на свет ликера относят к 16 веку. С тех пор он стал одним из самых популярных напитков человечества. Сегодня в некоторых странах, в том числе в Англии и России, которые всегда пользовались славой «пьющих» стран и отдавали предпочтение крепким спиртным напиткам, ликер считается напитком «несерьезным», который появляется на столах по праздникам и предназначается, в основном, для изысканного вкуса особ слабого пола.

Рецепт волшебного эликсира Бернардо Винцелли был использован другими мастерами приготовления спиртных напитков. Особенно в этой области прославились голландцы. Они разработали свою технологию приготовления ликеров, а в конце 17 века создали всемирно известную фирму Wenneker, которая специализировалась на производстве этого напитка.

Развитие торговли с восточными странами также внесло свою лепту в историю развития производства и совершенствования рецептуры ликеров. С Востока стали привозить очень ценные по тем временам продукты и пряности — такие, как тмин, мускатный орех, гвоздика, корица, плоды кардамона и прочие. Это разнообразие пряностей позволило улучшить вкус ликеров, внесло нечто оригинальное в состав напитка и улучшило его качество.

«Эликсир Бенедикта» известен и в наши дни под названием ликера «Бенедиктин». В его состав входят восточные пряности: мускатный орех, гвоздика, мята, корица и другие.

Врачеватели Европы всерьез занялись приготовлением ликеров как напитков, способных восстановить жизненные силы и здоровье. Это вовсе не означает, что они буквально опаивали своих пациентов новым лекарством. Наоборот, медики выступали за умеренное употребление ликеров, которые нормализовали давление, улучшали кровообращение. Женщинам

рекомендовалось принимать некоторое количество ликера для тонуса и улучшения цвета лица и кожи.

Для придания лечебных свойств ликерам в них добавляли мед, спиртовые настои аптечного дягиля, различные настои целебных трав.

Как уже упоминалось несколько выше, в Европе, да и в других странах население предпочитало и в праздники, и в будни крепкие спиртные напитки. Поэтому, чтобы сделать ликер более популярным, изготовители повысили его спиртосодержание. К примеру, содержание спирта в ликере «Бенедиктин» составляет 43 %.

Еще один всемирно известный ликер был изобретен в 1605 году и его крепость составила 44 градуса. Это любимый многими «Шартрез» с несколько жгучим и горьковатым вкусом. Секрет производства этого необыкновенного ликера не разглашается и до сих пор остается тайной.

И опять-таки, создателями ликера «Шартрез» стали французские монахи, проживавшие в обители Шартр. Придуманный ими ликер принес всемирную славу не только самому монастырю с обитавшими в нем монахами, но и славу Франции, как стране, создающей все оригинальное и задающей тон не только моде, но и всему, что касается кухни и спиртного. На бутылках, в которые заливали ликер, монахи писали: «Богу, Самому Великому, Самому Доброму». Ликер «Шартр», нужно сказать, принес огромные доходы казне Франции.

Другие страны, по достоинству оценив оригинальность «Шартреза», пытались изготовить подобный ликер, но, увы, достичь совершенства французского чуда им так и не удалось. Румынский «Бонифак» прославился на весь мир, но он, однако, далек от настоящего «Шартреза», хотя и включает в свой состав аналогичные компоненты и различные пряные травы. Французы продолжают хранить тайну «Шартреза» и истинные пропорции компонентов не известны никому.

Франция в очередной раз закрепила за собой право называться страной, изобретающей все изысканное и утонченное. Во времена правления короля Людовика XIV появился новый вид ликера «Шамбор», который еще называют «королевским ликером». Напиток стал очень популярным в аристократических кругах. Как известно, готовили его из сока свежей ежевики, цветочного меда на основе различных ароматических трав. Ликер отличался от всех прочих необыкновенным ароматом. Им завершали торжества, вечера, устраиваемые королем.

На сегодняшний день в мире различные компании по производству спиртного выпускают три основных вида ликеров:

крепкие, с содержанием 35–45 % спирта, которые содержат спирт, полученный путем настаивания и перегонки ароматических продуктов. Ликеры бывают десертные, спиртосодержание которых составляет 25–30 %. Десертные ликеры содержат ягодные спирты, в их состав также входят разнообразные настои и морсы. И третья разновидность ликеров — ликеры-кремы, содержащие 16–23 % спирта. Такие ликеры тоже изготавливают из морсов и настоев на основе эфирных добавок.

И все же ликер — это в первую очередь не высокоградусный спиртной напиток, а напиток, которым можно наслаждаться. К самым ярким, популярным и дорогим видам ликеров относят такие, как «Куантро», «Кристалл», «Вана Таллинн», «Адвокат», «Кантри крем», «О Кейси\'с», «Бэйлис», также вышеупомянутые старинные французские и итальянские.

К сожалению, в истории возникновения ликеров существуют и не очень приятные страницы, повествующие о том, что довольно многие «злоумышленники» неоднократно порочили славное доброе имя ликера, когда пытались подделать напиток. Но настоящие ликеры отстояли свое право и прочно закрепились в ряду благородных напитков.

Во времена, когда на территорию Европы пришел чай, а затем и кофе, ликеры стали широко использовать в качестве дополнения к этим напиткам. Ликеры прочно закрепились и в кулинарии. Практически ни один фирменный рецепт какого-либо торта или коктейля не обходится без этого ингредиента. И это не удивительно, ведь ликеры придают сладким блюдам богатейший аромат и изысканный вкус.

Ликеры стали столь популярны, что их стали готовить в домашних условиях. Брали спирт, воду, сахар. Спирт, как правило, заправляли какими-либо специями. Затем ставили в теплое место, чтобы он настоялся, и разливали в сосуды. Аналогично можно приготовить ликер и сегодня. О том, как это сделать, подробно рассказывается в одной из следующих глав.

В течение многих десятков лет европейцы рьяно экспериментировали с приготовлением ликеров. Самые ароматизированные ликеры изготавливались в 16–17 веках в Италии и Франции. У них был особенный, ни на что не похожий аромат. Наряду с Римом Париж превратился в общепризнанный центр по производству ароматных ликеров. Технология приготовления французских ликеров была усовершенствована в конце 17 века.

В Италии популярными были мускатные и ванильные ликеры невысокой крепости, около 16–23 градусов. Горьковатый и богато насыщенный вкус итальянских ликеров передавал всю

страстность этого южного края. В свои ликеры жители Италии добавляли корицу, кориандр, римскую ромашку, гвоздику, тмин, ваниль и апельсин.

В целом технология производства ликеров не слишком сложна и может быть применена в домашних условиях. Современное производство лишь довело до большего совершенства старинные рецепты приготовления этого чудесного напитка. Конечно, каждый производитель привносил и свои новшества.

Хотя каждый сегодня может приготовить ликер в домашних условиях, старинные рецепты остаются загадкой и для производителей, поставляющих свою продукцию на мировой рынок.

Итальянские ликеры, сладкие по своему вкусу, не особенно прижились во Франции, которая почему-то всегда предпочитала более утонченные несладкие виды спиртного. Франция, как упоминалось выше, прославила себя ликерами собственного изобретения, которые стали более других почитаться во всем мире.

Верные своим традициям и вкусу, французы отдали предпочтение цветочным ароматам. Самыми популярными компонентами оставались и остаются на сегодняшний день мята, нераспустившиеся почки гвоздики, липовый и цветочный мед, ежевика и разнообразные пряные травы.

В 19 веке ликеры стали ассоциироваться с наслаждением и женской красотой. Популярность приобрел розовый ликер. Его приготовляли из только что распустившихся бутонов красных и розовых роз. Лепестки сменяли несколько раз, добавляя по нескольку раз свежие розы, пока налив не приобретал розовый цвет. Затем добавляли необходимые пряности и прочие ингредиенты. Этот ликер очень ценился особами слабого пола, которые считали, что аромат лепестков розы дарит не только наслаждение вкусом, но продлевает молодость и сохраняет женскую красоту.

Сегодня ликеры с достоинством шагают по планете. Они часто входят в меню при проведении торжеств и презентаций. По традиции самый лучший ликер всегда подается к столу последним, чтобы гости могли насладиться самым лучшим вкусом и покинуть застолье в хорошем настроении.

Точно не известно, когда ликер пришел в Россию. Русские производители начали сами изготавливать ликеры, но большого успеха в этой области не достигли. Российские ликеры в основном готовились на основе малиновой, земляничной и вишневой настойки спирта. Он считался вкусным и здоровым

напитком. Для его приготовления брали только зрелые и чистые плоды. Непременным компонентом был мед, только что взятый из ульев, сырой и чистый, без воска — и непременно белого цвета. Гораздо позднее в России появились лимонные, апельсиновые и ванильные ликеры.

Что касается современного мира, то в 60-х годах 20 века, еще в советские годы, в России был очень популярен ликер «Вана Таллинн». Этот ликер пришел из Эстонии, а его производителем является фирма Liviko, которая активно поставляет свою продукцию в страны Европы, а также и в Россию.

Рецепт эстонского ликера — изобретение древних времен. Страны Балтии тоже наравне с остальной Европой практиковали приготовление ликеров. Букет балтийского ликера достаточно сложен. Он включает в себя настои из ароматических трав, цитрусовых корок, ром, который должен быть обязательно темным, а также жженый сахар и ряд других компонентов. Все это дарит ликеру богатый аромат и особенный вкус. «Вана Таллинн», как и другие ликеры, добавляется в чай или кофе, в различные кондитерские изделия.

Думается, стоит сказать несколько слов о ликерах-кремах, которые занимают одно из почетных первых мест в списке самых популярных ликеров. Это ликеры «Адвокат», «Кантри крем», «О Кейси\'с» и «Бэйлис». Зачастую ликеры-кремы называют «пьянящим кремом» или «пьяным гоголем-моголем».

Ликерами-кремами славится в основном Ирландия. Это уже упомянутые «Кантри крем» и «О Кейси\'с». Ликер «Бэйлис» очень любим женщинами за его нежный, тонкий вкус. «Пьянящий крем» изготавливается из сливок, виски с добавками ванили или лесного ореха. Эти ликеры со сливками являются одними из самых изысканных напитков.

Традиционно ликеры подают в специальных рюмках или бокалах в зависимости от количественного содержания в них спирта. Ликеры-кремы, как правило, принято подавать в высоких бокалах или стаканах для виски. Часто в них добавляют кубики льда. Крепкие ликеры, спиртосодержание которых составляет 35–45 %, подают в обычных коньячных рюмках. Крепкие ликеры добавляют в кофе, чай, также их используют для приготовления восхитительных коктейлей. Коктейль с крепким ликером подают в высоких бокалах. Десертные ликеры, содержащие 25–30 % спирта, подают в специальных маленьких ликерных рюмках.

Следует заметить, что ликер все более становится женским напитком. Неудивительно: ведь Франция, прародительница ликера, ценит превыше всего женщину.

Ликеры предстают перед нами во всем своем великолепии. У

каждого ликера свой неповторимый вкус. Настоящими ликерами являются сладкие, но достаточно крепкие напитки. В современном мире производится великое множество ликеров, удовлетворяющих любому вкусу. Огромна и цветовая палитра — от белого до самого темного. В основном ликеры делятся на ягодные и фруктовые. В ликерном букете можно распознать вкус цветов, меда, орехов, тмина и прочих пряностей.

Непременно попробуйте ликер — и вы на всю жизнь станете большим поклонником этого удивительного напитка, по достоинству оцените его индивидуальные качества и насладитесь великолепным ароматом и незабываемым изысканным вкусом.

ГЛАВА 2. КАЛЕЙДОСКОП ЛИКЕРОВ

Не полюбить ликер очень сложно. Если не нравится вкус какого-то одного вида ликера, то его можно заменить вкусом другого, и этот наверняка станет вашим. Любители шоколада предпочитают вкус шоколадного ликера. Знатоки фруктовых ароматов выбирают ликеры с соответствующим вкусом. Поистине, этот напиток способен удовлетворить самых привередливых гурманов. Ассортимент ликерных изделий очень широк, поэтому давайте займемся внимательным рассмотрением бесконечных вариантов мозаики, складывающейся в калейдоскоп видов чудесного напитка.

Ликеры заслужили любовь и популярность в разных странах мира благодаря своей универсальности. Ликеры — незаменимые компоненты других напитков и даже блюд.

Ликер может выполнять замещающую функцию, то есть им можно заменить соответствующий по вкусу и аромату сироп. Ликер используется как прохладительный и тонизирующий напиток. Кроме того, у него очень высокая сочетаемость с другими напитками и продуктами.

В чем же секрет привязанности человечества именно к этому спиртному напитку? Для того, чтобы получить один из возможных ответов на этот вопрос, можно обратиться к прекрасной половине человечества, которую обычно завораживает необычайный аромат, исходящий от того или иного ликера. Действительно, ликеры — очень ароматные напитки. Далее вы узнаете, каким путем достигается эффект такого благоухания. Сейчас же стоит сказать о том, что в состав любого ликера входит ароматический спирт, который получают благодаря ароматическим парам, превращающимся в жидкость — полуфабрикат для производства ликеров и настоек.

Существует огромное количество ликерных ароматов. Уловить их способны не только профессионалы-дегустаторы, но и все, кто вкушает этот божественный напиток. Обычно среди букета ароматов, который входит в состав того или иного ликера, выделяется один. Его можно сравнить с солистом, который выступает в сопровождении большого оркестра.

Кстати, о количестве компонентов, входящих в состав ликеров. Для того, чтобы приготовить маленькую бутылочку ликера, вам придется составить огромный список ингредиентов, основой которых будут являться всевозможные пряности и эфирные масла.

Итак, на прилавках магазинов, баров, ресторанов — широкий

выбор различных ликеров. Конечно, не все из них равноценны. Есть ликеры, стоимость которых очень велика. Связано это с тем, что перед вами старый, выдержанный напиток, долгое время простоявший в дубовой бочке и потом разлитый в бутылки.

Выдержанный ликер всегда намного вкуснее свежего. Дело в том, что по истечении года качество этого напитка заметно улучшается, так как вкус каждого отдельного компонента перестает резко выделяться и начинает гармонировать с другими. К тому же исчезает или намного ослабевает привкус спирта (многих отталкивает именно это вкусовое ощущение). Вкус становится более нежным, а аромат — более тонким. Тем, кто избегает употребления ликера, хочется рекомендовать попробовать именно выдержанный напиток, так как прежде, вероятно, им не доводилось насладиться замечательным вкусом старого ликера.

Таким образом, ликеры делятся на сорта в зависимости от срока, в течение которого они выдерживались в дубовых бочках. Кроме того, эти напитки подразделяют на три группы: крепкие, десертные и кремы. Остановимся на этом подробнее.

ЛИКЕРЫ КРЕПКИЕ

Крепкие ликеры могут быть крепче водки, так как они содержат от 35 до 45 процентов спирта. Это довольно сладкие алкогольные напитки, так как в их состав входит от 32 до 50 процентов сахара. Перечислим некоторые наименования крепких ликеров.

Ликер «Алажский тминный».

Название этот ликер получил благодаря основному компоненту, который входит в его состав, — тмину. Это пряное растение обладает специфическим сильным и приятным ароматом. Отличием тмина является немного обжигающий вкус, который передается и ликеру.

Ликер «Ананасовый».

Это очень хороший крепкий ликер, который сочетает в себе замечательный кисловато-сладкий вкус и приятный аромат. Аромат этого ликера не очень сильный, но вот зато вкус оставляет большое впечатление у того, кто впервые его попробовал. Вероятно, это результат того, что крепкий алкогольный напиток имеет несколько необычный вкус, который характеризуется сочетанием кисловатого и сладкого оттенков. Иногда ананасовый ликер может быть и десертным, то есть иметь меньшее процентное содержание спирта. Поклонники этого ликера предпочитают наслаждаться им одновременно со свежей или консервированной мякотью ананаса.

Ликер «Анисовый».

Основным компонентом этого ликера является анис — растение, плоды которого содержат много эфирного масла, придающего ликеру своеобразный вкус и аромат. Аромат этого ликера фруктовый, а вкус сладкий. Этот крепкий ликер особенно нравится тем, кто любит сладкое, потому что анис обыкновенный — это типичная пряность, добавляемая во многие сладкие блюда и напитки. Маленькие серо-бурые плоды аниса отличаются приятным сладковатым вкусом. В ликере этот вкус усиливается за счет правильного подбора других компонентов: сладких плодов и пряностей. Для приготовления ликера используются не только плоды аниса, но и их эссенция, которая содержит анетол — вещество, обладающее сильным и приятным ароматом.

Ликер «Апельсиновый».

Этот ликер имеет вкус и аромат спелых апельсинов и является одним из самых крепких. Апельсиновый ликер особенно ценится любителями вкуса цитрусовых. Вспомогательными компонентами этого напитка являются другие виды цитрусовых,

но их содержание намного меньше.

Ликер «Бенедиктин».

Этот ликер является одним из старейших европейских ликеров. Изготавливают его только на крупных ликеро-водочных предприятиях по особой рецептуре. Это очень дорогостоящее производство, так как в состав ликера «Бенедиктин» входит более 20 компонентов. Среди них множество наименований пряностей и эфирных масел, подобранных в разных пропорциях. В этом ликере содержится 43 % спирта и 32 % сахара. Цвет «Бенедиктина» смешанный — желто-зеленый, вкус — сладкий, немного жгучий и горьковатый. Ликер имеет сложный вкус. Как и все ликеры, «Бенедиктин» — купажный алкогольный напиток, который включает в себя настои мускатного ореха, гвоздики, корицы, кардамона, мяты. В его состав также входят мед и коньяк.

Ликер «Мятный».

В состав этого ликера входят мятное масло и ментол — компоненты, которые получают из листьев мяты перечной. Этот напиток относится к крепким ликерам, и поэтому может быть рекомендован тем, кого привлекает невероятное ощущение свежести, которое возникает от употребления этого ликера. Его мятный вкус очень приятен и отличается от всех продуктов с подобным вкусом тем, что не жжет, а приятно освежает.

Ликер «Пряный».

Этот ликер широко известен как один из самых популярных компонентов коктейлей. Дело в том, что его вкус очень специфичен, поэтому его редко употребляют в качестве основного напитка, зато он прекрасно дополняет состав смешанных напитков. «Пряный» используется в малых дозах даже для приготовления коктейлей и пуншей.

Ликер «Южный».

В этом ликере содержится 40 процентов спирта и 40 процентов сахара. Во вкусе и аромате этого ликера сильно выражены цитрусовые тона. Однако цитрусовые являются не единственным компонентом этого напитка. Сочетание разных фруктовых ароматов придает ликеру «Южный» горьковатый, даже немного обжигающий вкус, чем-то напоминающий горький шоколад и вкус каштанового варенья. В купаж этого ликера входят настои цедры апельсинов и мандаринов. Именно настой цедры придает этому напитку горьковатый привкус.

Ликер «Шартрез».

Один из самых популярных во всем мире ликеров, который готовится по очень сложной и богатой рецептуре. В этом ликере содержится 44 процента спирта и 34 процента сахара. Разливая

этот ликер, вы увидите, что он имеет приятный зеленый цвет. Шартрез обладает очень странным и непривычным вкусом, который, однако, многим очень сильно нравится: сладкий, жгучий, горьковатый. От этого ликера исходит приятный и богатый аромат с оттенками гвоздики, мяты, полыни, кориандра. Запахи не конкурируют между собой, а гармонично сливаются.

ЛИКЕРЫ ДЕСЕРТНЫЕ

Эту большую группу ликеров можно подразделить на две подгруппы в зависимости от процентного содержания в них спирта. Одну подгруппу составляют ликеры, которые содержат 25 % спирта. Другая подгруппа ликеров представлена напитками, в состав которых входит 30 % спирта.

Но десертные напитки отличаются не только спиртовым содержанием. Само название этой группы говорит о том, что эти ликеры подаются на десерт. Но в десерт, как известно, могут быть включены разные продукты. Десертные ликеры также состоят из разных компонентов. Одна группа десертных ликеров готовится на основе всевозможных плодов и ягод, другая — на основе тропических растений.

Как же отличить десертный ликер от недесертного? Десертные ликеры всегда имеют очень сладкий вкус. Иногда бывают кисло-сладкие десертные ликеры. У этого вида ликеров всегда ощущается привкус плодов и ягод, из которых они изготовлены.

Десертные ликеры имеют плодовый аромат. Но запах может быть и сложным, представленным целым букетом различных ароматов.

Перечислим некоторые десертные ликеры (описать их все просто невозможно).

Ликер «Абрикосовый».

В 100 мл этого ликера содержится 25 % спирта и 45 г сахара. Вкус абрикоса знаком нам с детских лет. Но даже в зрелые годы нас тянет насладиться этим вкусом снова и снова. Компоненты этого ликера подобраны очень тщательно, именно это обстоятельство способствует достижению гармоничного вкуса и прекрасного абрикосового аромата. Основным компонентом напитка является абрикосовый настой. Этот ликер — прекрасный десертный напиток, который можно подавать вместе со сладостями, выпечкой и т. д.

Ликер «Алычовый».

Ягода, которая известна под названием горной сливы, пользуется очень большой любовью, но вот вкусить ее свежие плоды удается не всем, поэтому, чтобы ощутить этот замечательный вкус, можно попробовать ликер, приготовленный на основе алычи. Вас наверняка порадует сладкий, немного вяжущий вкус этого напитка, но это не единственное достоинство «Алычового». Кроме запоминающегося вкуса, он имеет красивейший, очень насыщенный красно-бордовый цвет.

Ликер «Ванильный».

Этот ликер — один из самых популярных во всем мире. Но нельзя сказать, что все без исключения принимают вкус и наслаждаются запахом этого ликера. Связано это прежде всего с тем, что входящая в его состав ваниль ценится не всеми. Эта экзотическая пряность довольно давно используется в кулинарии всего мира. Применение ванили в ликеро-водочной промышленности стало сенсационным решением, которое позволило обогатить коллекцию ликерных вкусов и ароматов. Дело в том, что эта пряность придает напитку очень приятный аромат, который напоминает духи с легким запахом табака, а также нежный сладковатый вкус. Часто в состав ванильного ликера входят многие ингредиенты, употребляющиеся для приготовления молочного шоколада, но в меньших количествах. Хороший ванильный ликер должен быть произведен на основе натуральной ванили, а не ее искусственного заменителя — ванилина.

Ликер «Кизиловый».

Кизиловый ликер включает множество компонентов. Среди них: сладкие сушеные плоды и сушеные растения. Но аромат и вкус кизила обыкновенного выделяется на фоне многообразия составляющих частей. Кизил используется в качестве пряности. Ее получают из сочных плодов кизила, которые сохраняются на ветвях до глубокой зимы. После того, как плоды испытают на себе действие мороза, они становятся сладкими. Именно поэтому их используют в качестве лидирующего компонента ликера.

Ликер «Лимонный».

Этот ликер ценится многими почитателями вкуса цитрусовых плодов, потому что он готовится на цитрусовых эссенциях. Многие думают, что лимонный ликер обязательно должен иметь кислый вкус, но это не так. Ликер — десертный напиток, который должен быть сладким, поэтому даже лимонный ликер также сладкий, хотя и не приторный, как некоторые другие десертные напитки. Этот ликер имеет приятный золотистый оттенок, легко пьется и сочетается со многими фруктами и сладостями, которые подаются на десерт. Профессионалы считают, что по своим вкусовым качествам ликер «Лимонный» заметно уступает ликеру «Южному».

Ликер «Облепиховый».

Это не очень популярный ликер, который, однако, имеет своих постоянных ценителей и почитателей. В этом ликере может привлечь очень красивый золотистый цвет, а также необычный вкус и запоминающийся аромат. Вас приятно удивит то, что аромат облепихового ликера очень напоминает аромат свежего

ананаса. Вкус облепихового ликера очень странный, сладковато-кислый, острый и освежающий.

Ликер «Черносмородиновый».

Напиток очень красив и приятен на вкус. Ценят его любители свежей черной смородины, так как ликер обладает именно таким вкусом. Настоящий черносмородиновый ликер имеет замечательный рубиновый цвет.

Ликер «Цитрусовый».

Этот ликер сочетает целый букет цитрусовых ароматов. В цитрусовом ликере очень трудно выделить солирующий компонент, так как каждый из них подобран в определенных пропорциях. Этот ликер обладает приятным вкусом с пикантной горчинкой, которую придает один из ингредиентов — грейпфрут. Многие даже предпочитают одновременно пить цитрусовый ликер и есть грейпфрут. Вкус от этого сочетания заметно усиливается и улучшается. Те, кто не любят специфическую горчинку, могут заменить грейпфрут апельсином, мандарином или лимоном.

ЛИКЕРЫ-КРЕМЫ

Само название этой группы ликеров говорит о том, что консистенция напитков, ее составляющих, гуще, чем консистенция крепких и десертных ликеров. Связано это с большим содержанием сахара. В состав кремов-ликеров входит от 49 до 60 процентов сахара. В связи с тем, что эти ликеры более густые и немного приторные, они пользуются очень большой популярностью среди женщин, которые наслаждаются сладким вкусом и ароматом этих напитков. К тому же кремы-ликеры отличаются меньшей крепостью, то есть меньшим содержанием спирта, поэтому считаются не очень крепким алкогольным напитком. В их состав входит от 20 до 28 процентов спирта. Перечислим некоторые из кремов-ликеров.

Ликер «Клубничный».

Нетрудно догадаться, что клубничный ликер радует нас знакомым и любимым вкусом клубники. Вкус и аромат сладкой ягоды как нельзя лучше подходят для крема-ликера, который должен быть немного приторным.

Ликер «Малиновый».

Для приготовления этого ликера используется множество сортов малины. Особый оттенок во вкусовую гамму этого ликера вносят дикие сорта малины, которые гармонично сливаются с ароматом и вкусом культурных сортов. Иногда в рецептуру приготовления малинового ликера входит использование молодых побегов и листьев малины. Молодые зеленые побеги очищаются от кожицы, высушиваются и проходят обычную для приготовления ликеро-водочных изделий процедуру, в результате которой образуется ароматический спирт.

Ликер «Яблочный».

Этот ликер имеет очень приятный золотистый цвет и обязательно понравится любителям спелых сочных яблок. Яблочные ликеры, выпускаемые на разных предприятиях, обычно отличаются друг от друга, так как изготавливаются из разных сортов яблок. Конечно, для приготовления яблочного ликера должны использоваться самые сочные, самые душистые сорта яблок, из которых получаются замечательные настои.

Несомненно, что перечислить все ликеры в одной главе просто невозможно, поэтому предоставляем вам возможность поближе познакомиться с другими ликерами и насладиться их приятным вкусом.

ГЛАВА 3. СЕКРЕТЫ СЕРВИРОВКИ ЛИКЕРНОГО СТОЛА

Известно, что каждый спиртной напиток предполагает для себя определенное сопровождение в виде специфических блюд и сервировки. Об этом мы и поговорим в этой главе, где вы сможете подробно узнать о том, какую закуску и посуду требует для себя тот или иной ликер.

Мы подробно остановимся на каждой разновидности ликеров, а также на входящих в эти разновидности ликерах и подскажем читателю основное блюдо, которое может быть предложено гостям к тому или иному из них, форму и тон посуды, в которую должен быть налит данный напиток, а также температуру ликера при подаче к столу и способ доведения напитка до необходимой температуры.

Как вы могли прочесть выше, среди всего многообразия ликеров можно выделить три разновидности: крепкие, десертные и ликеры-кремы. Именно о них мы и поговорим.

КРЕПКИЕ ЛИКЕРЫ

Начнем разговор с крепких ликеров. Они, как и любые другие крепкие напитки, требуют для себя горячих калорийных блюд, сопровождающихся острыми и пикантными приправами. Однако, при подборе последних следует учитывать особенности букета каждого конкретного ликера.

ЛИКЕР «АЛАЖСКИЙ ТМИННЫЙ»

Так, для ликера «Алажский тминный» подойдет классический вариант: мясо без подливок и соусов, тушеное или хорошо прожаренное, со множеством овощей, картофелем и зеленым горошком, поданными по отдельности, так, чтобы каждый сидящий за столом смог выбрать для себя те овощи, которыми посчитает необходимым сопроводить букет этого ликера.

Лучше всего, если овощи будут лишены своих острых вкусов в результате легкой проварки или бланшировки в масле. Зелень и пряности к мясу подавать не следует.

Таким образом, «Алажский тминный» лучше всего подавать перед горячими блюдами (только не горячими блюдами южных национальных кухонь) без добавления продуктов, могущих изменить или нейтрализовать вкус содержащегося в ликере тминного оттенка.

Неплохим вариантом оттенения букета данного ликера могут послужить несколько сортов острого сыра, поданные на белых фарфоровых тарелках. Каждый сорт подается по отдельности, обязательно с указанием для гостей каждого сорта с небольшими комментариями о его остроте, пикантности и особых добавках.

Тминные ликеры следует подавать не слишком холодными, чтобы дать возможность полностью прочувствовать их тминную составляющую. Перелейте ликер из бутылки в специальный графин для ликеров. Наливайте ликер в прогретую посуду. Для этого поставьте бокалы в самое теплое место в комнате за два-три часа до того, как начнете сервировать стол.

Еще один вариант закуски для тминного ликера — грузинские сыры из козьего молока. Они в силу своего свежего вкуса и сочности смогут хорошо оттенить тминную нотку ликера. Одно замечание: сыры следует выбирать не слишком острые, иначе оттенок букета ликера может потеряться. Поэтому отдайте предпочтение более молодому сыру. Нарежьте его небольшими, но толстыми пластинками и подайте холодным.

ЛИКЕР «АНАНАСОВЫЙ»

Для ликера «Ананасовый» хорошо подать нарезанные дольками фрукты и цитрусовые самых разнообразных видов и

сортов, чтобы дать возможность гостям, варьируя их, подобрать букет сочетаний ароматов по собственному вкусу.

Для этого возьмите большие круглые или овальные тарелки и разложите на них нарезанные фрукты либо одним сортом на одну тарелку, либо составив из них затейливые рисунки. При этом следите, чтобы кислые фрукты сочетались с кислыми, а сладкие — со сладкими. Также вы можете поэкспериментировать с цветом, составив картины из кусочков фруктов прямо на тарелках.

ЛИКЕР «АНИСОВЫЙ»

Напиток можно сопроводить тушеными овощами, подобранными по калорийности. Например, только наиболее калорийные овощи: кабачки, баклажаны, картофель. Или менее калорийными: капустой, цуккини, морковью и т. д. Потушите овощи крупными пластинками и красиво разложите на тарелках.

Помимо этого, вы можете сопроводить «Анисовый» ликер печеной тыквой, начиненной сладкими фруктами: изюмом, курагой и инжиром. Запеките тыкву в духовке и подавайте в теплом или холодном виде дольками с начинкой.

Из мясных блюд к «Анисовому» ликеру подойдут куриные крылышки, тушенные в жирной сметане, поданные в маленьких глубоких плошках без гарнира с поджаренными кусочками белого пшеничного хлеба.

Перед подачей ликер следует охладить, чтобы проявить весь холодный спектр оттенков анисового букета. Перелейте охлажденный напиток в графин для ликеров. Можно украсить бокалы при помощи сахарного песка, в который окунуть их края, слегка смоченные разведенным лимонным соком.

ЛИКЕР «АПЕЛЬСИНОВЫЙ»

Его следует сопровождать заливной рыбой. Хорошо, если это будет сазан. Залейте кусочки рыбы достаточным количеством бульона и поместите в холодильник до застывания.

Подавайте рыбу в специальных чашечках вместе с застывшим бульоном, веточкой зелени и половинкой сваренного вкрутую яйца. Следует выпить немного ликера, а потом закусить сначала небольшим количеством застывшего бульона, затем кусочком рыбной мякоти, ну а следом — веточкой зелени.

Можно подать поджаренные куриные ножки небольшого размера с хрустящей корочкой, украшенные веточками зелени на плоских тарелках.

ЛИКЕР «АПЕЛЬСИНОВЫЙ»

следует наливать в холодные бокалы непосредственно перед употреблением. До этого напиток должен находиться в графине для ликеров. Наливайте в него напиток непосредственно перед

подачей.

ЛИКЕР «БЕНЕДИКТИН»

Ликеру «Бенедиктин сладко-горький» хорошо подойдут блинчики с черной икрой. Блинчики должны быть тонкими и кружевными. Посередине блинчика положите ложку икры и осторожно заверните. Подавайте блинчики холодными, но не из холодильника, чтобы не испортить вкус икры привкусом замороженного масла.

Помимо блинчиков можно сопроводить данный ликер отбивными из телятины, хорошо протушенными на закрытой сковороде в собственном соку или с овощами. Можно подать к отбивным оливки или зеленый горошек. Выложите мясо в центр большого круглого блюда, а по краям распределите овощи или оливки. Обязательно подайте специальную лопаточку для раскладывания мяса по тарелкам.

Пить данный ликер следует в немного подогретом виде.(Для этого подержите бутылку в теплом помещении, а затем перелейте напиток из нее в нагретый графин для ликеров). Это будет способствовать проявлению полного изысканного букета, особенно его медовых и мускатных ноток.

Не стоит выпивать весь бокал сразу же. Смакуйте глоток и закусывайте небольшим кусочком блинчика или мяса для того, чтобы создать диссонанс вкусов, который поможет воспринять всю полноту гаммы ликера.

ЛИКЕР «МЯТНЫЙ»

Он хорош вместе с фаршированными яйцами. Для их приготовления возьмите сваренные вкрутую яйца, разрежьте вдоль. Получившиеся «лодочки» из белка начините фаршем из желтка, шпрот и пряностей. Затем соедините две половинки яйца при помощи шпажек.

Другое блюдо для мятного ликера — холодная мякоть осетрины с лимоном. Отварите рыбу, освободите от кожи и костей, разложите в тарелки и полейте небольшим количеством лимонного сока.

Другой вариант рыбного блюда для мятного ликера — осетрина в кляре. Подавать это блюдо следует холодным на большой тарелке, уложив небольшие кусочки горкой.

Подавайте ликер прохладным, но не холодным, чтобы не погасить присущие ему мятные нотки. Перелейте охлажденный напиток из бутылки в графин для ликеров. Хорошо, если ликер будет налит в холодные стаканы — это не позволит напитку изменить температуру. Не стоит надолго растягивать смакование мятного ликера, согревая его, ведь он должен быть постоянной температуры.

ЛИКЕР «ПРЯНЫЙ»

Этот напиток лучше всего подавать с нейтральными продуктами, например неострыми салатами, рыбой, нежирным мясом и т. д. Не следует подавать к этим блюдам приправы, пряности и острую зелень.

Постарайтесь сделать так, чтобы никакое из блюд не смогло первенствовать над букетом «Пряного» ликера. Например, это может быть тушенная в нежирной сметане говяжья печень, а также утка с яблоками, тушенная в специальной посуде в собственном соку.

Утку следует подавать на блюде, печень — на тарелках с нейтральным гарниром (например, рисом по-монашески).

Подавайте ликер немного подогретым, чтобы оживить составляющие элементы букета. Фужеры лучше всего выбрать резные.

ЛИКЕР «ЮЖНЫЙ»

Для ликера «Южного» подойдут блюда, которые либо смягчат, либо, напротив, подчеркнут его горечь. В первом случае это может быть салат из свежих овощей со сметаной, во втором — морепродукты или копченое филе птицы.

Если вы хотите приготовить салат — добавьте в него много пряной зелени. Если решили подать морепродукты, пусть дополнением к ним станет нарезанный дольками лимон — он оттенит вкус, а также будет хорошо сочетаться с букетом ликера. Если же вы выбрали филе дичи, сопроводите его тонко нарезанными зелеными овощами.

Все блюда подавайте на больших тарелках, предоставив гостям возможность самостоятельно выбрать понравившееся блюдо или попробовать все и оценить сочетание букета ликера со вкусом каждого из них.

Все продукты следует подавать холодными. Перед подачей ликера посуду, предназначенную для него, следует подогреть. Перелейте напиток в теплый графин для ликеров и подавайте на стол.

ЛИКЕР «ШАРТРЕЗ»

Для ликера «Шартрез» подойдут только блюда, позволяющие смягчить его непривычно жгучий вкус.

Это могут быть блюда из белого мяса птицы, например куриное филе, тушенное с неострыми овощами, или жареное филе с картофельными палочками без соуса и приправ.

Еще один вариант смягчающих продуктов — неострые сыры. Возможности выбрать сорт сыра, позволяющий оттенить букет ликера, практически неисчерпаемы. Попробуйте ликер с несколькими сортами сыра, предварительно прокомментировав

свои вкусовые ощущения и предложив гостям попробовать поэкспериментировать самостоятельно.

Также вы можете подать к данному ликеру салат из вареного риса с красной рыбой в собственном соку (например, лососиной). Этот салат желательно не солить, так как лососина получает достаточную соленость при заготовке.

Подайте салат в прозрачной салатнице. При желании его можно заправить нежирной сметаной, разведенной майонезом в пропорции 1:2.

Не забудьте подать графин с минеральной водой для гостей, которые, возможно, захотят перемежать обжигающий ликер с нейтральным напитком.

Наливайте «Шартрез» в абсолютно прозрачные бокалы с широкими горлышками, позволяющими перед дегустацией насладиться его неповторимым ароматом. Перед подачей к столу перелейте напиток из бутылки в графин для ликеров и немного охладите на льду или в холодильнике.

ДИСЕРТНЫЕ ЛИКЕРЫ

Теперь поговорим о десертных ликерах. Особенность их употребления состоит в том, что подавать их следует после того, как будут исчерпаны все основные блюда и наступило время десерта.

Естественно, что следует тщательно продумывать сопровождающие каждый ликер сладкие блюда, а также горячие напитки, которые последуют за ликером (чай, кофе, какао и т. д.).

ЛИКЕР «АБРИКОСОВЫЙ»

Для этого ликера идеально подойдут сладкие пирожки с абрикосами или курагой. Сделайте множество крошечных пирожков и подайте их на большом блюде из соломки на вышитых салфетках.

Можно также подать маленькие меренги на круглых белых тарелках вместе с половинками абрикосов вперемешку или по отдельности.

Ликер следует подавать прохладным, но не холодным. Посуда для ликера должна быть на низких ножках и желательно полупрозрачная. Перед подачей перелейте ликер из бутылки в специальный графин для ликеров и охладите.

После ликера следует подать горячий чай, можно фруктовый, в больших чашках на блюдцах с салфетками. Постарайтесь подобрать фруктовый чай подходящего вкуса (можно также абрикосовый — или же персиковый).

ЛИКЕР «АЛЫЧОВЫЙ»

Наливайте его в узкие бокалы. Перед подачей перелейте напиток в графин для ликеров и слегка охладите. Пить его следует маленькими глотками, закусывая сдобными булочками без начинки. Также подойдет любая выпечка без начинки.

Помимо простой сдобы вы можете подать к столу булочки с марципаном, с изюмом или с различными посыпками.

Можно подать сливочное мороженое (без наполнителя) в креманках или мороженицах. Затем подайте горячий чай с лимоном и мятой. Можно сопроводить чаепитие дегустированием варенья из алычи.

ЛИКЕР «ВАНИЛЬНЫЙ»

С ликером «Ванильным» можно подавать самые разнообразные десерты. Например, торты («Наполеон», бисквитный, торт из безе в шоколаде и многие другие), пирожные с яичным или масляным кремом, белый и темный шоколад и др.

Торты подавайте вместе с ликером, для того, чтобы вкусить их непосредственно после дегустации напитка. Пирожные тоже

следует подавать сразу же. Помимо выпечки можно подавать безе в любом виде (например, крошечные меренги в плоской прозрачной вазе), политые шоколадом заранее, или же предложить гостям самостоятельно макать их в предварительно растопленный шоколад, поданный в маленькой жаропрочной емкости, поставленной на небольшую горелку.

Шоколад разделите на дольки и перемежайте им глотки ликера. Если вы подали белый шоколад — закусывайте им ликер в неограниченном количестве. Если же это горький шоколад — съешьте дольку или две. Молочного шоколада лучше избегать по причине его невыраженного вкуса.

Оригинальный вариант десерта для ванильного ликера — фрукты и ягоды в шоколаде. Возьмите несколько сортов фруктов, например бананы, ананасы, киви, цитрусовые (апельсины), орехи (фундук, миндаль), ягоды (клубнику, ежевику). Подайте их по отдельности. Заранее растопите достаточное количество шоколада и подайте его горячим вместе с фруктами. Предложите гостям обмакивать кусочки сладостей в шоколад и закусывать ими ликер.

Можно подать сливочное мороженое, посыпанное тертым горьким или белым шоколадом, или же шоколадный пломбир.

Следом за ликером подавайте горячий чай.

Ликер наливайте в резные бокалы-бочонки с краями, украшенными сахарной пудрой или сахарным песком на разбавленном лимоном соке. Ликер должен быть теплым, поэтому заранее достаньте бутылку, перелейте ее содержимое в теплый графин для ликеров и согрейте бокалы, предназначенные для напитка.

ЛИКЕР «КИЗИЛОВЫЙ»

Для «Кизилового» ликера подойдут пирожные с масляным кремом и сдобная выпечка. Можно испечь высокий кремовый торт с кусочками сочных фруктов и цитрусовых.

А можно сделать небольшие лепешки из бисквитного теста, обильно смазать их кремом, оставить на сутки в холодильнике, чтобы они хорошенько пропитались, и вынуть непосредственно перед подачей на стол, украсить кусочками фруктов и разложить на большом фарфоровом блюде.

Перед сладостями можно подать тартинки с овощами и рыбой. Разнообразьте их внешний вид, придумывая сочетания овощей и зелени различных цветов. Можно снабдить тартинки деревянными шпажками, чтобы удобнее было брать их с тарелки.

«Кизиловый» подавайте в бокалах с «зимним» рисунком. Этот ликер должен быть достаточно холодным. Поэтому охладите его в бутылке, а затем перелейте в графин.

ЛИКЕР «ЛИМОННЫЙ»

Напиток хорошо сочетается с любыми фруктами и сладостями с фруктовым вкусом. Например, это может быть мармелад нескольких сортов и самых различных цветовых оттенков, поданный в прозрачном блюде с каким-либо растительным рисунком.

Также вы можете подать различные сорта засахаренных фруктов, имеющихся в продаже в широком ассортименте в магазинах (например, ананасы, бананы и т. д.). Положите их в маленькие прозрачные вазочки.

Вы можете нарезать несколько сортов фруктов и разложить их на больших круглых тарелках в соответствии со вкусом (кислые с кислыми, сладкие — со сладкими), или же наоборот, сочетать фрукты по вкусу или цвету.

Также можно подать пирожные с масляным кремом и дольками цитрусовых. Или приготовить трубочки из слоеного теста, начинив их кремом и измельченной фруктовой мякотью.

Еще один вариант десерта для «Лимонного» ликера — мороженое-пломбир с соком или дольками цитрусовых. Подавайте его в специальных креманках или мороженицах с маленькими серебряными ложечками.

Для того, чтобы оттенить вкус ликера, вы можете приготовить лимонный пирог с песочной посыпкой, который следует подавать, нарезав тонкими ломтиками, со специальным лимонным пудингом или с суфле с добавлением лимонного сока с мякотью.

Сам ликер наливайте в узкие тонкие бокалы с высокими ножками, чтобы иметь возможность одновременно осязать запах и чувствовать вкус напитка. Подавайте его немного охлажденным в специальном графине для ликеров.

ЛИКЕР «ОБЛЕПИХОВЫЙ»

Хорошо сочетается с мякотью сладких фруктов (груш, дыни, бананов). Очистите эти продукты от кожицы и нарежьте дольками. Затем разложите на продолговатых блюдах и подавайте на стол.

Также подойдут маленькие пирожные-корзиночки с цветным фруктовым кремом и кусочками свежих фруктов. Вы можете приобрести их в кондитерской или же испечь самостоятельно.

Кроме того, вы можете подать бутерброды с красной икрой на маленьких соленых крекерах с подсоленным деревенским маслом или же без такового.

Ликер подавайте прохладным, перелив в специальный графин. Бокалы должны быть прозрачными, но не широкими. Края бокалов окуните на несколько секунд в неразбавленный лимонный сок.

ЛИКЕР «ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЙ»

Для сопровождения «Черносмородинового» ликера подойдут пирожные с белковым кремом — например, разнообразные трубочки. Вы можете приготовить их, начинив густым кремом, в который добавьте спелые ягоды черной смородины (свежие или же взятые из консервированного компота).

Также вы можете приготовить мусс из черной смородины для оттенения букета ликера. Подайте его холодным вместе со сдобными булочками и сливочным пломбиром в мороженицах.

Помимо однокомпонентных блюд, можно подать к этому ликеру что-то, резко контрастирующее с его вкусом, например пироги со свежей капустой и яйцом или со сладкой морковью. Можно сделать по той же рецептуре маленькие пирожки и подать в большом количестве с густой сметаной.

Еще один вариант десерта к ликеру из черной смородины — белое суфле, нарезанное кусочками средней величины и политое шоколадом и вареньем из той же черной смородины.

Перед подачей напиток перелейте в специальный графин для ликеров и поместите его в прохладное место. Бокалы для «Черносмородинового» должны быть резными, с достаточно широкими и высокими стенками. В напиток можно добавить несколько капель лимонного сока.

ЛИКЕР «ЦИТРУСОВЫЙ»

Предполагает для закуски блюда, которые предназначены нейтрализовать его мощный свежий и эфирный букет.

К нему будут как нельзя кстати пресные булочки со сливочным маслом, неострые молодые сыры и ягоды светлого винограда. Также хорошо подать оладьи с апельсиновым или абрикосовым вареньем. Оладьи лучше подавать горячими.

Еще один вариант блюд для цитрусового ликера — холодные блинчики с творогом. Добавьте в творог изюм и немного ванили. Можно подать отдельно тонкие сладкие блинчики на большой круглой тарелке и плошку с творогом и специальной ложкой, предоставив гостям самостоятельно подключиться к творческому процессу укладки начинки и заворачивания блинчиков.

Подавайте ликер в специальном графине, предварительно немного согрев его, что позволит продемонстрировать всю гамму эфирных масел, содержащихся в его букете.

Бокалы для «Цитрусового» должны быть высокими и прозрачными, их края украсьте сахарным песком на разведенном лимонном или апельсиновом соке.

ЛИКЕРЫ-КРЕМЫ

И последний предмет нашего разговора — ликеры-кремы. Мы рассмотрим всего три их разновидности: клубничный, малиновый и яблочный.

Ликер «Клубничный» можно дегустировать двояко: сопровождая его такими же сладкими блюдами или же чем-то контрастирующим, противоположным по вкусу, например пирожками с корицей и перцем, которые как нельзя остро оттеняют вкус клубники.

Поэтому вы можете выбрать: подать к «Клубничному» пирог с клубникой, безе и взбитыми сливками или же испечь пряные пирожки и удивить гостей изысканностью, необычностью вкусовых сочетаний.

Подавать напиток следует в графине для ликеров, предварительно охладив бутылку в дверце холодильника. Бокалы для ликера «Клубничный» подойдут как прозрачные, так и резные.

С «Малиновым» ликером дело обстоит практически так же. Вы можете испечь пирог с малиной и безе или же сопроводить напиток сырными галетами с чесночным соусом.

Однако, в отличие от «Клубничного» ликера, «Малиновый» должен быть не слишком холодным, чтобы предоставить возможность полностью прочувствовать букет.

Бокалы для «Малинового» желательны с эффектом морозных рисунков.

Ликер «Яблочный» подают с пирогами с яблоками, в которые добавляют корицу и другие пряности. Также к нему можно подать два или три сорта острых сыров (желтых).

Перед подачей перелейте напиток в специальный графин для ликеров и немного охладите.

ГЛАВА 4. КАК САМОСТОЯТЕЛЬНО ПРИГОТОВИТЬ ЛИКЕР

Кроме изготовленных в промышленных условиях спиртных напитков вы можете порадовать и угостить своих гостей напитками, приготовленными собственноручно — и зачастую по качеству и вкусовым свойствам даже превышающими многие заводские алкогольные напитки. Обычно ликеры производят на специализированных предприятиях, но ликеры, приготовленные в домашних условиях, практически ничем не будут от них отличаться, так как в специфике и технологии их приготовления расхождения хоть и существуют, но совсем незначительные.

При изготовлении ликеров используются разнообразные пряности, например имбирный, ангеликовый или калгановый корень, гвоздика, корица, кардамон, можжевеловые ягоды, красный и черный перец, обжаренные кофейные зерна, апельсиновая или лимонная цедра и т. д. Например, для всемирно известного старинного ликера «Бенедиктин» требуется примерно 25 различных наименований пряных растений и эфирных масел.

Технология изготовления ликеров предполагает не сбраживание сырья, а особый процесс, который называется купажированием и представляет собой смешивание в различных пропорциях отдельных составных частей. В качестве таких частей могут использоваться следующие: обыкновенная вода, спирт, сахарный сироп, спиртовые соки, ароматические спирты, разнообразные настои на растительных основах (травы, пряные растения, ягоды и фрукты и т. д.), сушеные растения и фрукты, свежие ягоды и плоды, различные красители и добавки для сохранения цвета или улучшения вкуса.

Так как при изготовлении ликеров не применяется процесс сбраживания, то очень трудно добиться насыщенного и богатого вкусового букета и аромата. Для того, чтобы вкус и аромат ликера гармонично сочетались между собой и составляли единое целое, количественный и качественный подбор составляющих его компонентов должен быть очень тщательным и аккуратным. Оптимальные вкусовые и органолептические качества будущего ликера выбираются путем долгих экспериментов и многочисленных опытов, в результате которых и появляется на свет настоящий шедевр качественной алкогольной продукции. От соотношения составных частей и их качества зависит очень многое, поэтому зачастую их подбор строго регламентируется и

сохраняется в строжайшем секрете.

Так как при приготовлении ликеров используются в основном полуфабрикаты, то сам технологический процесс не занимает много времени, особенно по сравнению с продолжительностью периода технологической стадии приготовления вина.

ЛИКЕР «ЯИЧНЫЙ» БЕЗ ВЫДЕРЖКИ

Требуется: 4 свежих желтка, 300 г сахарной пудры, 0,5 л молока, 100 мл винного спирта, 2 пакетика ванильного сахара.

Способ приготовления. Разотрите в посуде желтки деревянной ложкой, затем всыпьте сахарную пудру и продолжайте растирать в течение получаса. После этого влейте чуть подогретое молоко и хорошенько размешайте смесь, добавьте винный спирт и ванилин. Протрите смесь через марлю и разлейте по бутылкам. Так как этот ликер не требует выдержки, то он готов к употреблению уже по окончании процесса приготовления.

ЛИКЕР «ЯИЧНЫЙ» НА ОСНОВЕ КОНЬЯКА

Требуется: 8 яичных желтков, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 0,5 л коньяка.

Способ приготовления. Яичные желтки, сахар и ванильный сахар разотрите до однородной массы и влейте коньяк. Готовый ликер разлейте в бутылки и выдержите несколько недель.

ЛИКЕР «ЯИЧНЫЙ СО СЛИВКАМИ»

Требуется: 5 желтков, 250 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 0,25 л сливок (35 % жирности), 125 мл молока, 125 мл чистого спирта.

Способ приготовления. Желтки взбейте венчиком с сахаром и ванильным сахаром, постепенно вводя в смесь сливки, молоко и спирт. Перелейте в бутылку, хорошенько ее закупорьте и дайте настояться в течение двух месяцев.

ЛИКЕР «АБРИКОСОВЫЙ»

Требуется: 1 л свежего абрикосового сока, 1 кг сахара, 1 пакетик ванильного сахара (вместо него для ароматизации можно взять немного корицы и гвоздики), 1 л пищевого спирта.

Способ приготовления. Для получения абрикосового сока лучше всего подойдут зрелые и перезрелые абрикосы. Плоды хорошенько помойте, выньте косточки и выжмите сок. Полученный абрикосовый сок смешайте с таким же количеством пищевого спирта. После добавьте в смесь сахар и ванильный сахар для ароматизации. Перелейте в бутылки и дайте ликеру отстояться.

ЛИКЕР «АБРИКОСОВОЕ ЧУДО»

Требуется: 2 кг абрикосов, 0,5 л водки, 300 г сахара, 6–7 шт. гвоздики, мускат, корица.

Способ приготовления. Плоды абрикосов промойте, выньте косточки и мелко нарежьте. Косточки расколите, выньте и размельчите ядрышки. В бутыль переложите кусочки абрикосов, измельченные ядрышки, сахар, пряности и залейте все водой, чтобы она только покрывала смесь. Бутыль плотно закупорьте и дайте настояться в течение 2–3 недель, периодически взбалтывая. Затем долейте в бутыль водки, подкорректируйте вкус напитка и несколько раз процедите через сложенную в несколько слоев марлю. Готовый ликер разлейте по бутылкам и храните в темном прохладном месте.

ЛИКЕР «МИНДАЛЬНЫЙ»

Требуется: 15 горьких миндалин, 50 г абрикосовых ядрышек, 200–300 г сахара, 0,75 л водки.

Способ приготовления. Миндаль и абрикосовые ядрышки немного потолките, переложите в бутыль и залейте водкой. Затем добавьте сахар и настаивайте в темном месте в течение недели. После этого готовый ликер процедите или отфильтруйте и разлейте по бутылкам.

ЛИКЕР «ЛЕЧЕБНЫЙ»

Требуется: 1 л водки, 20 г прополиса пчелиного, 1 ст. л. липового цвета, 100 г плодов сушеного чернослива без косточек, 1 ст. л. травы чабреца, 1 ст. л. мяты.

Способ приготовления. Сушеный чернослив мелко нарежьте и смешайте с липовым цветом, чабрецом и мятой. Переложите все в бутыль и залейте водкой, после чего ее плотно закупорьте и поставьте на солнце или в теплое место на 2 месяца. По прошествии этого срока содержимое бутыли процедите, добавьте прополис, закупорьте и вновь дайте настояться в течение одного месяца. Готовый ликер еще раз процедите, разлейте по бутылкам и храните в прохладном месте.

ЛИКЕР КОНЬЯЧНЫЙ

Требуется: 0,5 л водки, 0,75 л воды, 2 ч. л. измельченной дубовой коры, 5–6 шт. гвоздичек, 1,5 ч. л. крупнолистового черного чая, 5 ч. л. сахара, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления. В бутыль выложите дубовую кору, гвоздику, чай и залейте теплой кипяченой водой, в которой растворены обыкновенный и ванильный сахар. После того, как жидкость остынет, влейте водку, хорошенько перемешайте и дайте настояться в течение 1–2 недель. Когда ликер настоится, процедите его и перелейте в бутылку.

ЛИКЕР «АЙВОВЫЙ»

Требуется: 1 л свежевыжатого айвового сока, 1 л водки, 1 кг сахара, 5–6 шт. гвоздичек, 1 палочка корицы.

Способ приготовления. Плоды айвы обмойте и натрите на

крупной терке. Получившуюся айвовую кашицу залейте небольшим количеством воды и варите на небольшом огне до мягкости. Затем процедите массу через марлю, сложенную вдвое, и отожмите, чтобы стек весь сок. Затем в сок добавьте водку, корицу и гвоздику. Ликер разлейте по бутылкам, выдержите в течение 6–7 недель на солнце, после чего процедите напиток через специальную фильтровальную бумагу.

ЛИКЕР «АПЕЛЬСИНОВЫЙ»

Требуется: 10 апельсинов, 2 л водки, 1,5 кг сахара, 1–1,5 палочки корицы.

Способ приготовления. У каждого апельсина надрежьте корку в шести местах, для того чтобы выжать сок. В полученный сок добавьте водку, сахар, корицу и апельсиновые корки, которые нужно завязать в мешочек из марли. По прошествии 6 недель нужно процедить ликер и разлить по бутылкам.

ЛИКЕР «АПЕЛЬСИНОВАЯ КОРОЧКА»

Требуется: 3 апельсина, 250 мл водки или пищевого спирта, 200–250 мл чистой дистиллированной воды, 250 г сахара и отдельно 250 мл воды для приготовления сиропа.

Способ приготовления. Апельсины очистите от корки и нарежьте ПОСЛЕДНЮЮ на небольшие кубики. Залейте их водкой или спиртом, предварительно разбавленными в пропорции 1:1. Сосуд с залитыми корочками закупорьте и выдержите в теплом месте в течение суток. Процедите жидкость и разбавьте ее сиропом, приготовленным заранее из сахара и воды, чтобы он успел остыть.

ЛИКЕР «ЦИТРУСОВЫЙ»

Требуется: 2 апельсина, 1 лимон, 1 л водки, 600 мл густого сахарного сиропа.

Способ приготовления. Лимон и апельсины нарежьте некрупными дольками и залейте небольшим количеством воды, после чего поставьте на огонь, доведите до кипения и дайте покипеть в течение 5 минут. Снимите с огня, остудите и добавьте водку, густой сахарный сироп. Разлейте жидкость по бутылкам, закупорьте и дайте настояться в течение 20 дней в теплом месте. По прошествии этого времени ликер процедите через марлю и профильтруйте через вату, после чего его нужно перелить в бутылки.

ЛИКЕР «КЮРАСАО»

Требуется: 250 г свежих и 150 г высушенных апельсиновых корочек, 1 л водки, 4–5 шт. гвоздики, 1 палочка корицы, 750 г сахара, 1,5 стакана воды.

Способ приготовления. Свежие и сухие апельсиновые корочки, гвоздику и корицу залейте водкой и выдержите на

солнце или в теплом месте в течение 10–15 дней. После этого жидкость процедите через марлю. На каждый полученный литр добавьте густого сиропа, приготовленного из сахара и воды. Ликер разлейте по бутылкам и дайте настояться в течение еще 8-10 дней.

ЛИКЕР «44»

Требуется: 1 апельсин, 44 жареных кофейных зернышка, 44 кусочка сахара-рафинада, 1 л водки.

Способ приготовления. Апельсин проколите в нескольких местах тонкой вязальной спицей и в каждый прокол вложите по одному или нескольку кофейных зернышек, чтобы апельсин оказался нашпигован ими. После этого опустите апельсин в водку, в которой предварительно растворите сахар. Ликер должен настояться в течение 44 дней, после чего его необходимо отфильтровать.

ЛИКЕР «БАНАНОВЫЙ»

Требуется: 4 крупных банана, 2 апельсина, 100 г сахара, 0,75 л пищевого неразведенного спирта.

Для сиропа: 1 кг сахара и 1 л воды.

Способ приготовления. Бананы очистите от кожуры и нарежьте, из апельсинов выжмите сок. Затем пластинки бананов, апельсиновый сок, измельченные апельсиновые корки, сахар залейте неразведенным спиртом. Разлейте по бутылкам, хорошенько их закупорьте и дайте настояться в темном месте в течение двух недель. Из сахара и воды сварите сироп и остудите. Спиртовую жидкость процедите через марлю и смешайте с теплым (но не горячим) сахарным сиропом, после чего готовый ликер нужно остудить.

ЛИКЕР «ВИШНЕВЫЙ» (I)

Требуется: 1,5 кг вишни, 600 г сахара, 1 л воды, 1 пакетик ванильного сахара, 1 палочка корицы, 3–4 шт. гвоздики, 0,5 л чистого пищевого спирта.

Способ приготовления. Вишню хорошенько промойте, переберите и удалите плодоножки. Сварите сахарный сироп из 600 г сахара и 1 л воды (он должен получиться негустым). Вишню положите в большой сосуд, желательно стеклянный, залейте предварительно охлажденным сахарным сиропом, плотно закройте и в течение 3–4 недель дайте настояться на солнце или в теплом месте. По прошествии этого времени жидкость процедите и разлейте по бутылкам. Готовый вишневый ликер следует хранить в прохладном и темном месте.

ЛИКЕР «ВИШНЕВЫЙ» (II)

Требуется: 2 кг спелой вишни, 1 л водки и 1 кг сахара, 5–6 шт. гвоздики, 1 целый мускатный орех или 1 ч. л. молотого,

несколько вишневых листьев.

Для сиропа: 1,5 стакана сахара и 1 стакан воды.

Способ приготовления. Вишню тщательно промойте, переберите и удалите плодоножки. Подготовленную ягоду засыпьте в бутыль с широким горлышком (обыкновенная стеклянная банка для этих целей не подходит). При этом каждый ряд вишни нужно пересыпать небольшим количеством сахара. Горлышко сосуда покройте и обвяжите тканью или марлей, сложенной в несколько слоев, после чего бутыль с вишней нужно оставить на 20–30 дней в темном месте, чтобы выделился сок. По прошествии этого времени отожмите выделившийся вишневый сок. Предварительно нужно сварить сахарный сироп, а водкой залить вишневые листья и пряности, чтобы они успели настояться в течение 3–4 дней. После этого смешайте вишневый сок, водку и сахарный сироп, регулируя количество компонентов по своему вкусу.

ЛИКЕР «ГРУШЕВЫЙ»

Требуется: 1 л свежевыжатого грушевого сока, 1 л водки.

Для сиропа: 0,75 кг сахара, 3 стакана воды.

Способ приготовления. Для данного ликера лучше всего подходят груши ароматного сорта. Их нужно хорошенько промыть и натереть на крупной терке, после чего полученную массу переложить в сосуд с широким горлом. Грушевую кашицу залейте водкой или спиртом, разбавленными таким же количеством воды, после чего бутыль следует выдержать на солнце в течение 4–5 недель. По прошествии этого времени жидкость процедите через сложенную в два слоя марлю и добавьте сваренный заранее и остуженный сахарный сироп. Ликеру дайте настояться еще в течение одной недели, после чего его следует процедить через фильтровальную бумагу.

ЛИКЕР «ЕЖЕВИЧНЫЙ»

Требуется: 1 кг спелых ягод ежевики, 1 л водки.

Для сиропа: 750 г сахара, 3 стакана воды.

Способ приготовления. Ягоды ежевики переберите, промойте и сложите в бутылки с широкими горлышками или в обыкновенные стеклянные банки и залейте водкой. Ежевика должна настояться в течение 5–6 недель в солнечном месте, после чего ее следует процедить и на каждый литр жидкости добавить сахарный сироп из указанного в рецептуре количества сахара и воды. Готовый ликер процедите несколько раз через марлю или пропустите через фильтровальную бумагу. Разлить по бутылкам и хранить их хорошо закупоренными.

ЛИКЕР ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ

Требуется: 500 г лесной ароматной земляники, 500 г

пищевого спирта, 1/4 стакана лимонного сока.

Для сиропа: 1 кг сахара и 0,5 л воды.

Способ приготовления. Ягоды земляники переберите, промойте, засыпьте в бутылку и залейте неразбавленным спиртом. Через две недели жидкость процедите через марлю и смешайте с заранее приготовленным сахарным сиропом и лимонным соком. Готовый ликер разлейте по бутылкам и храните плотно закупоренными в темном прохладном месте.

ЛИКЕР «КЛУБНИЧНЫЙ»

Требуется: 500 г спелых ягод клубники, 1 л коньяка, рома или спирта.

Для сиропа: 1 кг сахара и 0,5 л воды.

Способ приготовления. Ягоды клубники тщательно промойте, переберите и залейте любой из указанных в рецепте алкоголесодержащих жидкостей. Горлышко бутылки завяжите марлей или тканью и дайте отстояться в течение 8-10 дней в прохладном и темном месте. Затем клубничную настойку процедите и смешайте с заранее приготовленным сахарным сиропом. Готовый ликер процедите или отфильтруйте, после чего перелейте в бутылки, которые храните плотно закупоренными.

ЛИКЕР «КЛЮКВЕННЫЙ ОСОБЫЙ»

Требуется: 1 стакан свежевыжатого клюквенного сока, 1 стакан малины, 1 стакан клубники, 1 стакан сахара, 0,5 л водки.

Способ приготовления. Ягоды малины и клубники промойте, переберите, засыпьте сахаром и дайте постоять в течение суток. Затем отожмите из них сок, который смешайте в отдельном сосуде с клюквенным соком и водкой. Полученной жидкости дайте постоять в течение еще одних суток. Готовый ликер храните в плотно закупоренном сосуде в темном и прохладном месте.

ЛИКЕР «КЛЮКВЕННЫЙ ТРАДИЦИОННЫЙ»

Требуется: 4 стакана клюквы, 500 г сахара, 0,75 л водки, 2 гвоздички, 2–3 шт. кардамона.

Способ приготовления. Клюкву промойте, переберите и разомните деревянной ложкой. Затем залейте ее водкой и настаивайте в течение 2–3 дней в закрытой стеклянной посуде. После этого клюквенный настой процедите, добавьте сахар и поставьте на огонь, но до кипения ни в коем случае не доводите. Снимите с огня, добавьте в ликер завязанные в марлевый узелок гвоздику и кориандр. После того как ликер остынет, разлейте его по бутылкам, которые храните плотно закупоренными в темном прохладном месте.

ЛИКЕР «КРЫЖОВНИКОВЫЙ»

Требуется: 500 г ягод крыжовника, 1 л коньяка или спирта в

качестве спиртовой заливки.

Для сиропа: 1 кг сахара, 0,5 л воды.

Способ приготовления. Ягоды крыжовника промойте, очистите от плодоножек и высохших кончиков, измельчите и переложите в широкую посуду. Крыжовник залейте коньяком или спиртом и оставьте отстаиваться примерно на 5–8 дней. После этого аккуратно процедите крыжовниковый настой через несколько слоев марли или пропустите через фильтровальную бумагу. Полученную жидкость подсластите приготовленным заранее и остуженным сахарным сиропом. Готовый ликер перелейте по бутылкам, которые храните плотно закупоренными в темном и прохладном месте.

ЛИКЕР «ЛИМОННАЯ ДОЛЬКА»

Требуется: 15 лимонов, 5 л водки, 1 яичный белок, 3 л белого сухого вина.

Для сиропа: 1,6 кг сахара, 1,25 л воды.

Способ приготовления. Лимоны тщательно промойте, очистите от кожуры и выжмите из них сок. В отдельном сосуде смешайте выжатый лимонный сок и водку. Сварите сахарный сироп, немного остудите и выпустите в него яичный белок, после чего хорошенько взбейте массу. После этого вновь дайте сиропу прокипеть и снимите образующуся пену. Охлажденный сахарный сироп влейте в бутылку с лимонным настоем, добавьте белого вина и выдержите в холодном месте или в погребе в течение трех недель, после чего ликер готов к употреблению. После того как он настоялся, процедите его и разлейте по отдельным бутылкам.

ЛИКЕР «ЛИМОННЫЙ ОРИГИНАЛЬНЫЙ»

Требуется: 7 лимонов, 800 г сахара, 1,25 л водки.

Способ приготовления. Лимоны промойте и срежьте тонкий слой кожуры. Цедру измельчите и смешайте с сахаром. Очищенные лимоны несколько раз проколите тонкой вязальной спицей или заточенной деревянной палочкой, положите их в стеклянную посуду, а сверху засыпьте смесью лимонной цедры и сахара. Все залейте водкой и поставьте посуду на солнце или в теплое место на 6 недель. После этого слейте жидкость и отожмите ее остатки из лимонов. Готовый ликер разлейте по бутылкам и храните в прохладном месте.

ЛИКЕР «СТРАНА ЛИМОНИЯ»

Требуется: 5 лимонов, 650 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 л свежего молока, 0,75 л пищевого неразбавленного спирта или такого же количество коньяка.

Способ приготовления. Из лимонов выжмите сок, процедите. Лимонную цедру измельчите и смешайте с ванильным сахаром. В стеклянной посуде смешайте лимонный сок и цедру с ванильным

сахаром, которые залейте кипящим молоком. Все хорошенько перемешайте, немного остудите и влейте коньяк или спирт, после чего разлейте ликер по бутылкам, плотно закупорьте и на протяжении двух недель храните в холодильнике или в погребе. По прошествии этого времени ликер как следует отстоится, а на дне бутылок образуется осадок. Поэтому готовый ликер нужно аккуратно слить (чтобы весь осадок остался на донышке), процедив при этом через несколько слоев марли. Ликер храните в прохладном и темном месте.

ЛИКЕР «МАНДАРИНОВЫЙ»

Требуется: 15 небольших мандаринов, цедра с двух лимонов, 1 палочка корицы, 5–6 гвоздичек, 250 мл пищевого неразбавленного спирта.

Для сиропа: 1,5 стакана сахара, 1 стакан воды.

Способ приготовления. Мандарины помойте и очистите от кожуры. Лимонную цедру и мандариновую кожуру измельчите и вместе с пряностями залейте спиртом в стеклянном сосуде, дайте настояться в течение 5–6 недель. Затем настой процедите и смешайте с заранее сваренным и остуженным сахарным сиропом. Ликер перелейте в бутылки и храните в горизонтальном положении в прохладном месте.

ЛИКЕР ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

Требуется: 50 зеленых грецких орехов, 2 л водки, 2–3 палочки корицы, 5–6 гвоздичек, 2 л густого сахарного сиропа.

Способ приготовления. Мягкие сердцевины зеленых грецких орехов нарежьте на небольшие кусочки, переложите в бутыль темного стекла, добавьте пряностей и залейте водкой. Бутыль выставите на солнце и оставьте настаиваться в течение 3 недель, при этом часто взбалтывайте емкость. После содержимое бутыли процедите и смешайте с остуженным сахарным сиропом, процедите несколько раз через марлю. Готовый ликер разлейте по бутылкам, которые храните плотно закупоренными и в горизонтальном положении.

ЛИКЕР «ПЕРСИКОВЫЙ»

Требуется: 1 кг персиков, 1 л спирта, 1 л густого сахарного сиропа.

Способ приготовления. Спелые персики промойте, очистите от кожицы и порежьте на небольшие дольки. Переложите их в бутыль и залейте спиртом, после чего дайте настояться в течение одного месяца. Затем персиковый настой процедите через несколько слоев марли и смешайте с сахарным сиропом. Готовый ликер перелейте в бутылки, которые храните в прохладном месте в горизонтальном положении.

ЛИКЕР ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ

Требуется: 1 л свежевыжатого смородинового сока, несколько смородиновых листьев, 1,5 л водки или спирта в качестве заливки.

Для сиропа: 800 г сахара, 2 стакана воды.

Способ приготовления. Смородину тщательно промойте, переберите и отделите плодоножки. Затем засыпьте их в бутыль, к ним положите смородиновые листья и залейте спиртом, который предварительно разбавьте таким же количеством воды. Бутыль поставьте на солнце и дайте настояться в течение 5–6 недель. После этого содержимое бутыли процедите и смешайте с охлажденным сахарным сиропом. Готовый ликер процедите несколько раз, разлейте по бутылкам и храните их плотно закупоренными.

ЛИКЕР ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

Требуется: 1 кг ягод смородины, 750 г сахара, 1 л спирта или водки для заливки.

Способ приготовления. Ягоды смородины промойте, переберите и пересыпьте в бутыль вместе с сахаром. Бутыль поставьте в теплое место и дайте настояться в течение одного месяца, после чего содержимое бутыли процедите и смешайте со спиртом или водкой. Готовый ликер процедите и перелейте в бутылки.

ЛИКЕР «АРОМАТНЫЙ»

Требуется: 1 кг черной смородины, 4–5 шт. гвоздики, 1 пакетик ванильного сахара, 1 л водки, 400 г сахара.

Способ приготовления. Смородину промойте, переберите и очистите от плодоножек. Затем ягоду подавите толкушкой или деревянной ложкой, переложите в бутыль, добавьте гвоздику, ванильный сахар и залейте водкой. Сосуд поставьте на солнце и дайте настояться в течение 6 недель. Затем смородиновый настой процедите через несколько слоев марли и добавьте в него сахар. Жидкость перелейте в бутылки и время от времени встряхивайте, чтобы сахар постепенно растворился. Ликер полностью готов к употреблению, когда сахар полностью растворится.

ЛИКЕР «ЧЕРЕШНЕВЫЙ»

Требуется: 400 г ягод черешни, 200 г сахара, 0,5 л воды, 200 мл коньяка.

Способ приготовления. Ягоды черешни промойте и переберите, а плодоножки не отрывайте полностью, а обрезайте ножницами до длины около 1 см. Черешню сложите в стеклянный сосуд, залейте водой и дайте настояться в течение трех недель. Затем содержимое сосуда процедите, и на каждый литр полученного черешневого сока добавьте по 0,5 кг сахара. Сок с сахаром вновь поставьте настаиваться в теплое место или на

солнце до полного растворения сахара. Далее влейте в полученную жидкость коньяк, разлейте по бутылкам и храните в прохладном месте. Ликер будет готов к употреблению через два месяца.

ЛИКЕР КОФЕЙНЫЙ

Требуется: 50 г молотого кофе, 1,5 стакана воды, 1/5 стакана лимонного сока, 0,5 л коньяка.

Для сиропа: 2,5 стакана сахара, 1,5 стакана воды.

Способ приготовления. Кофе сварите в воде, взятой в указанном в рецептуре количестве, затем посуду с готовым кофе накройте и дайте настояться в течение суток, после чего процедите. Сварите густой сахарный сироп, немного его остудите и добавьте кофейный настой, коньяк и лимонный сок. Все перемешайте, перелейте в сосуд и настаивайте в течение 2–3 недель. Затем ликер процедите и разлейте по нескольким бутылкам.

ЛИКЕР «КРЕМОВЫЙ»

Требуется: 100 г молотого кофе, 750 г сахара, 0,5 л воды, 0,75 л пищевого спирта, 0,5 стакана свежего молока, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления. Молотый кофе смешайте с ванильным сахаром и залейте в стеклянном сосуде спиртом, затем его плотно закройте и дайте настояться в течение одной недели, ежедневно встряхивая. После настой несколько раз процедите и смешайте с теплой кипяченой водой, сахаром и кипящим молоком. Эту смесь нужно настоять в течение еще одной недели для осветления напитка. Далее ликер процедите еще раз, разлейте по отдельным бутылкам и настаивайте в прохладном месте 2–3 недели, после чего он будет готов к употреблению.

ЛИКЕР «ШОКОЛАДНЫЙ»

Требуется: 100 г какао-порошка, 750 г сахара, 0,25 л воды, 0,75 л пищевого спирта, 2 стакана свежего молока, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления. Какао смешайте с ванильным сахаром и залейте кипящим молоком, после чего смесь остудите. Перелейте ее в стеклянный сосуд, залейте спиртом и добавьте сахара и теплой кипяченой воды, после чего дайте настояться в течение 2–3 недель, при этом ежедневно встряхивая посуду, чтобы сахар полностью растворился. Процедите содержимое сосуда несколько раз, перелейте по отдельным бутылкам и повторно дайте настояться в прохладном месте 1–2 недели, после чего этот ликер можно употреблять.

ЛИКЕР «МУЛАТКА»

Требуется: 200 г темного горького шоколада (2 плитки), 1

пакетик ванильного сахара, 1 стакан воды, 0,5 л коньяка.

Для сиропа: 1 стакан воды, 2 стакана сахара.

Способ приготовления. Подогрейте, но не доводите до кипения воду, всыпьте в нее измельченный шоколад и прогрейте до полного его растворения. Сварите сахарный сироп и в него вылейте растворенный шоколад, затем хорошо перемешайте до получения однородной массы. Шоколадный сироп остудите и смешайте с коньяком. Ликер готов к употреблению.

ЛИКЕР «ЧАЙНЫЙ»

Требуется: 50 г черного крупнолистового индийского чая, 0,5 л воды, 0,5 л коньяка.

Для сиропа: 700 г сахара, 0,5 л воды.

Способ приготовления. Заварите крепкий чай, процедите и смешайте его с теплым сахарным сиропом, хорошенько перемешайте. Полученный чайный сироп смешайте с коньяком и разлейте по отдельным бутылкам.

ЛИКЕР «СЛИВОЧНЫЙ»

Требуется: 3 стакана сливок (35 % жирности), 1 л спирта.

Для сиропа: 2 стакана сахара, 1 стакан воды.

Способ приготовления. Сливки прокипятите. Сварите густой сахарный сироп и охладите его. Сливки соедините с сиропом и хорошо взбейте миксером, затем соедините со спиртом и размешайте, чтобы масса стала однородной. Этот ликер не нужно процеживать и настаивать: просто разлейте его по нескольким бутылкам.

ЛИКЕР «КОРОЛЕВСКИЙ»

Требуется: 10 цветков шиповника розоцветного дальневосточного, 10 лавровых листиков, 2 палочки корицы, 1 ч. л. семян укропа, 0,5 ч. л. тминных семян, 1 ст. л. шалфея, 1 ст. л. душицы, 1 ст. л. ягод можжевельника, 1 л спирта.

Для сиропа: 100 мл воды, 200 г сахара.

Способ приготовления. Цветы шиповника, травы и пряности измельчите, залейте спиртом в стеклянной посуде и настаивайте в течение 3 недель. Сварите сахарный сироп, охладите и добавьте в настой. Содержимое сосуда процедите и разлейте по отдельным бутылкам — ликер готов к употреблению.

ЛИКЕР «МЯТНЫЙ»

Требуется: свежие листья мяты, 0,5 л коньяка.

Для сиропа: 2 стакана сахара, 1 стакан воды.

Способ приготовления. Мятные листочки промойте и крупно порежьте. Затем залейте их коньяком и настаивайте в теплом месте в течение 1–2 недель. Сварите сахарный сироп, остудите и смешайте с процеженным мятным настоем. Перед употреблением ликер следует выдержать еще 2–3 недели.

ЛИКЕР «СЛИВОВЫЙ»

Требуется: 1 кг спелых слив, 4 стакана сахара, 4 стакана водки.

Способ приготовления. Сливы промойте, переберите и удалите косточки. В стеклянную посуду с широким горлом (подойдет обыкновенная банка) выкладывайте слоями сливовые половинки, пересыпая их сахаром, а затем залейте водкой. Банку поставьте в светлое место и обвяжите льняной салфеткой. Через неделю поверх салфетки наложите целлофан и чем-нибудь обвяжите горлышко, чтобы банку герметизировать. После поставьте банку в темное и прохладное место на 2–3 месяца. Когда ликер будет готов, процедите его, разлейте по бутылкам и плотно закупорьте.

ЛИКЕР «РЯБИНОВЫЙ»

Требуется: 1 стакан рябинового сока, 1 пакетик ванильного сахара, 2–3 гвоздики, 0,5 ч. л. кардамона, 1 л водки, 1 кг сахара.

Способ приготовления. Ягоды рябины промойте и переберите, помните деревянной ложкой. Рябиновую массу залейте небольшим количеством воды и варите до мягкости. Затем процедите массу через несколько слоев марли и отожмите сок. Затем в него добавьте водку, сахар, пряности и настаивайте на солнце или в теплом месте на протяжении 6–7 недель. После готовый ликер профильтруйте и разлейте по нескольким бутылкам.

ЛИКЕР «МАЛИНОВЫЙ»

Требуется: 1 кг спелой малины, 0,5 л водки, 0,5 стакана свежеотжатого лимонного сока.

Для сиропа: 1 кг сахара, 1 л воды.

Способ приготовления. Сварите сахарный сироп и добавьте в него промытые ягоды малины. Смесь перелейте в стеклянный сосуд и 10–12 дней выдержите на солнце или в теплом месте. После этого процедите малиновый сироп и смешайте его с водкой. Ликер готов — его остается только процедить и перелить в отдельные бутылки.

ГЛАВА 5. СЛАДКОЕ ЛЕКАРСТВО «DANZING»

Ликеры незаменимы при лечении любых простудных заболеваний. Небольшое количество ликера окажет просто чудотворное действие.

Прежде всего, ликеры способны повысить иммунную защиту организма, помогут ему выстоять в борьбе с вирусами. Особенно важно это в том случае, если вы подвержены частым простудным заболеваниям или хотите защитить себя во время эпидемии гриппа. Тогда вам будет достаточно включить в свой ежедневный рацион немного мятного или медового ликера. Можно в этих же целях использовать также любой другой вид ликера, но все же наиболее эффективны будут именно указанные.

Необходимо не менее двух раз в день добавлять в горячий напиток (чай или кофе) по 2 ч. л. ликера. Кроме того, раз или два раза в неделю необходимо не менее чем за час до сна выпивать по одной маленькой рюмочке теплого, комнатной температуры, ликера. Особенно важно то, что напиток не должен быть холодным. Устройтесь дома с рюмочкой ликера так, как вам будет удобнее. Включите негромкую успокаивающую музыку. Возьмите рюмку с ликером в руки. Не пейте его сразу. Сперва несколько минут подержите в руках, вдыхайте его аромат и представляйте, как в рюмке концентрируется жизненная энергия, тепло. После этого медленно смакуйте жидкость маленькими глотками, представляя, как вас наполняет тепло, концентрированная энергия. Допив ликер, закройте глаза и представляйте, что вас окутывают тепло и сила, почувствуйте, как вокруг вас возникает своеобразная аура, не пропускающая ничего негативного.

Можно также каждую неделю для повышения иммунитета, защиты от простудных заболеваний употреблять ликер, как это рекомендовано выше, но каждые две недели менять его вид. То есть, предположим, начинать с мятного ликера, затем употреблять, например, вишневый, потом грейпфрутовый и так далее. Таким образом вы получите весь комплекс витаминов, необходимых для повышения иммунитета.

Кроме того, для повышения иммунитета и защиты от простудных заболеваний очень полезно использовать ликер в бане. Для этого будет достаточно вылить примерно 2 ст. л. ликера на горячие камни в простой русской бане перед тем, как вы начнете париться. (Не рекомендуются для этой цели только

кофейный, шоколадный и яичный). Ликер увеличивает выработку головным и спинным мозгом эндофринов, повышающих настроение.

Если же у вас нет возможности бывать в бане, то можно укрепить организм следующим образом. Раз в неделю или раз в две недели принимайте оздоравливающую ванну. Для этого наполните ванну до половины горячей водой и добавьте в нее 3 ст. л. ликера. Смешав ликер с водой, постойте в ванной комнате, наполненной горячим ликерным паром, пока вы добавляете в ванну холодную воду. Вода в результате должна быть достаточно горячей. Принимать целебную ванну необходимо десять минут. В это время можно выпить рюмочку ликера, как уже описывалось выше.

Помимо перечисленных лекарственных свойств любого качественного ликера, можно сказать, что это одна из наиболее эффективных защит от отложения солей кальция на стенках сосудов, а также от инфаркта миокарда (конечно, если употреблять ликер регулярно и маленькими дозами). Новейшие разработки ученых доказывают, что алкоголь, содержащийся в ликерах, настоянных на фруктах или травах, положительным образом воздействует на холестериновый обмен в тканях. За счет этого сдерживается отложение солей.

Ликер увеличивает массу веществ, выводящих липопротеины с низкой плотностью. То есть таким образом из клеток выводится избыток холестерина, негативно воздействующего на сосуды, а из сосудов по кровяному руслу выходят уже отложившиеся накопления.

Следовательно, если вы употребляете большое количество продуктов, содержащих холестерин, то можете очистить свой организм и предотвратить многие сердечно-сосудистые заболевания с помощью умеренного употребления качественного ликера. Достаточно будет некоторое время каждый день или через день выпивать (желательно на ночь) маленькую рюмочку ликера. Причем, если ликер крепостью не менее 35 %, то пить за один раз следует не более 20 г. Хотя, если масса вашего тела более 80 кг, можно выпить 25–30 г. Если же ликер крепостью менее 35 %, но более 25 %, на 5-10 г увеличьте дозу. Ну, а если содержание алкоголя в вашем ликере еще меньше, то необходимый лечебный эффект окажет доза в 40–50 г, в зависимости от массы вашего тела.

Таким образом, становится ясно, что различное воздействие на организм человека оказывают три основные разновидности ликеров, выпускаемых сейчас. Это воздействие зависит не только от содержания в ликере алкоголя, хотя данное обстоятельство и

чрезвычайно важно, особенно для лечения и предотвращения некоторых сердечно-сосудистых заболеваний.

Итак, крепкие ликеры (не менее 35–45 % спирта) приготовлены из спиртов, созданных благодаря настаиванию и перегонке ароматического сырья, проявляют в наибольшей степени свои целительные свойства при борьбе с простудными заболеваниями, ангинами, а также являются хорошим средством для выведения из организма холестерина.

Второй основной вид ликеров — десертные (25–30 % спирта.). Они прежде всего сохраняют многие полезные свойства тех фруктов, из которых приготовлены. Поэтому подобные ликеры могут оказать неоценимую помощь при лечении множества заболеваний, начиная с вирусных инфекций и заканчивая стоматитами и некоторыми заболеваниями внутренних органов. О свойствах подобных ликеров, в зависимости от того, из чего они приготовлены, будет рассказано далее более подробно.

Третий вид — ликеры-кремы (спирта около 16–23 %, сахара около 60 %). Так как они изготовлены прежде всего из эфиро-масличного сырья на спиртованных морсах или настоях и содержат небольшое количество алкоголя, то наиболее эффективны для лечения и профилактики простудных заболеваний, укрепления организма при депрессивных состояниях, в стрессовых ситуациях, как мягкое успокаивающее средство.

ГРУШЕВЫЙ ЛИКЕР

Этот ликер содержит множество профилактических и лечебных средств. Он содержит такие вещества, которые необходимы организму любого человека. Например, это фолиевая кислота, (способствующая росту, кроветворению), калий; помимо всего прочего, ликер выводит лишнюю жидкость. Также этот ликер содержит некоторое количество витамина С, очень важного для иммунной системы.

Поэтому наиболее эффективным грушевый ликер будет, прежде всего, как средство, предотвращающее и избавляющее организм от шлаков, способствующее очищению и оздоровлению кишечника, мочевого пузыря.

Для очищения организма от шлаков, улучшения обмена веществ очень эффективен такой лечебный состав с грушевым ликером. Возьмите по 1 ч. л. травы бессмертника, зверобоя, цветков ромашки и березовых почек. Измельчите травы и залейте одним стаканом кипятка. Через тридцать минут процедите раствор и, отделив половину настоя, влейте в него 2 ч. л. грушевого ликера. Размешайте. Выпить половину

подготовленного напитка необходимо перед сном. Желательно перед этим ничего не есть не менее пяти часов. Оставшееся целебное снадобье поставьте в теплое место. Утром разогрейте настой и влейте 1 ч. л. грушевого ликера. Выпейте эту смесь натощак. Завтракать следует не ранее чем через час-полтора после приема средства.

МАЛИНОВЫЙ ЛИКЕР

Малиновый ликер не только чрезвычайно ароматен и вкусен, но и очень полезен. Он просто незаменим при лечении и профилактике простудных заболеваний.

Ничто так не помогает при простуде, как горячий чай или настой из мяты, липы или тысячелистника, чабреца, зверобоя с двумя чайными ложками малинового ликера. Слегка подогретая рюмка малинового ликера перед сном способна воздействовать на организм как жаропонижающее и потогонное средство, особенно если перед этим вы выпили настой из трав с ликером. Малиновый ликер будет способствовать прогреванию и успокаивающе подействует на организм.

Малиновый ликер содержит прежде всего такие вещества, как органические кислоты, каротин, витамин С, фенольные соединения, фитострины. Поэтому при простудных заболеваниях имеющийся в ликере витамин С способствует повышению иммунитета, а органические кислоты и прочие вещества помогут в борьбе с вирусом при простудном заболевании.

И хотя малиновый ликер сладкий, не стоит опасаться, что он повысит уровень сахара в крови — малина понижает этот уровень, а качественный ликер прекрасно сохраняет это удивительное свойство полезной и вкусной ягоды. Так что им можно без опасений лечиться и в том случае, если вы боретесь с лишним весом.

В том случае, если у вас ангина или стоматит, необходимо полоскать рот или горло подготовленным раствором с малиновым ликером. При ангине для этого залейте 1 стаканом кипятка 1 ст. л. измельченных листьев малины и 1 ч. л. ягод малины. Через 30 минут добавьте в теплый раствор 1 ст. л. малинового ликера, тщательно размешайте и полощите горло каждые полтора-два часа.

При стоматите залейте таким же количеством кипятка 1 ст. л. листьев малины, а через двадцать минут добавьте 1 ч. л. малинового ликера. Поставьте смесь настаиваться еще на 10 минут, после чего теплым раствором полощите рот каждые 30 минут.

Очень эффективен малиновый ликер при лечении некоторых желудочно-кишечных заболеваний. Если вы будете три раза в

неделю пить отвар из некоторых трав с малиновым ликером, то очень скоро сможете избавиться от гастрита. Для этого возьмите 1 ст. л. листьев малины, 1 ч. л. тысячелистника и 1 ч. л. зверобоя. Все эти измельченные травы залейте 2 стаканами кипятка и настаивайте 25 минут. После этого процедите и в подготовленный настой добавьте 2 ч. л. малинового ликера. Размешайте и выпейте половину теплого настоя с ликером перед сном. В день, когда вы будете пить настой, желательно ограничиться легким ужином, съеденным не позднее чем за три часа до принятия настоя. Оставшуюся половину выпейте утром, натощак. Завтракать после этого можно не ранее чем через тридцать минут.

БАНАНОВЫЙ ЛИКЕР

Этот ликер, помимо прочих оздоравливающих организм веществ, содержит значительное количество витамина B6. Таким образом, банановый ликер способствует образованию красного вещества крови — гемоглобина. То есть если у вас «низкий» гемоглобин (пониженное содержание железа в эритроцитах), очень полезно по утрам добавлять в чай или кофе 1 ч. л. банановый ликера, а по вечерам, через день, пить по маленькой рюмочке. Ликер должен быть комнатной температуры, пить его следует не спеша, медленно. Помимо этого, очень полезно вдыхать аромат банановый ликера. Для этого на специальную подставку капните немного банановый ликера и, расслабившись, вдыхайте аромат.

Помимо того, что последняя процедура полезна при пониженном гемоглобине, это также очень эффективное средство для преодоления депрессии. В таком случае, кроме вдыхания ароматов банановый ликера, прекрасным средством будут 2 ч. л. ликера, смешанные с 1 ч. л. апельсинового или лимонного сока. Пейте эту смесь каждый вечер или через день, обязательно перед сном. Необходимо предварительно настроиться соответствующим образом: расслабиться, представить какие-то радостные моменты вашей жизни или же образы природы — вообразить себя в лесу, на море, в степи. Все это время вдыхайте аромат ликера. После маленькими глоточками, очень медленно пейте его.

Банановый ликер, кроме того, обладает способностью стимулирования обмена веществ. Поэтому с этой целью его рекомендуется употреблять по 1/2 ч. л. за десять минут перед едой два раза в день (желательно перед обедом и ужином). Ликер необходимо пить медленно, причем несколько секунд напиток следует подержать во рту, не проглатывая сразу.

МИНДАЛЬНЫЙ ЛИКЕР

Прежде всего, миндальный ликер содержит витамин E.

Поэтому он способствует очищению организма, защищает клетки (прежде всего кожи) от свободных радикалов, образующихся под воздействием ультрафиолетовых лучей. Так что если вы хотите очистить свой организм, способствовать избавлению и предотвращению некоторых кожных заболеваний, таких, как себорея, фурункулез, нейродермиты, испробуйте следующий способ. Очищение организма с помощью миндального ликера не избавит вас полностью от этих кожных заболеваний, но в комплексе с другими средствами будет способствовать излечению.

Для этого необходимо каждое утро пить натощак 1 ч. л. миндального ликера. Можно чередовать: одно утро — миндальный ликер, второе — миндальные орехи или плод авокадо. Завтракать после этого следует не раньше чем через тридцать минут. Кроме того, раз в месяц необходимо весь день ничего не есть, а только лишь пить утром 1 стакан морковного сока с 2 ч. л. миндального ликера. В обед необходимо выпить 2 стакана яблочного или смородинового сока. В каждый стакан добавьте по 1 ст. л. миндального ликера. На ужин можно выпить стакан или два апельсинового сока с 3 ч. л. ликера в каждом.

АБРИКОСОВЫЙ ЛИКЕР

В нем содержатся такие вещества, как органические кислоты, витамины B1, B2, B15. Кроме того, имеются каротин, фолиевая кислота, соли калия, железа, марганца, кобальта. Все это может оказать огромную помощь в лечении таких заболеваний, как малокровие, некоторые заболевания почек и сердечно-сосудистой системы. При малокровии достаточно включить в ежедневный рацион около 20 г ликера (в любом виде — в чай, кофе или выпивать рюмку вечером). Еще эффективней лечение окажется, если сразу после того, как только выпьете абрикосовый ликер, вы съедите 7–8 свежих абрикосов.

При гипертонической болезни значительно улучшить состояние организма поможет целебный напиток, включающий в себя абрикосовый ликер в качестве основного компонента. Необходимо в один стакан минеральной воды (не охлажденной) добавить сок половины лимона и 3 ч. л. абрикосового ликера. Следует размешать и выпить получившийся напиток натощак за один прием. При желании можно добавить 1 ч. л. меда. Пить лечебную смесь желательно утром, в течение 7-10 дней. Она поможет не только при гипертонической болезни, но и при повышенной возбудимости, бессоннице. В последнем случае желательно употреблять напиток на ночь.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЛИКЕР

Восхитительный ликер с нежным ароматом содержит в себе

немалое количество витамина С. Именно поэтому он является одним из лучших средств для укрепления организма в период эпидемии гриппа. Помимо того, если вы уже заболели гриппом или ангиной, будет достаточно выпить на ночь рюмку ликера, а также весь день пить теплый настой трав, особый вкус и целительные свойства которому придаст апельсиновый ликер. Для этого приготовьте настой из смеси, состоящей из 1 ст. л. мяты, такого же количества мелиссы, цветков липы и плодов шиповника. Все это необходимо залить кипятком (4 стакана) и поставить на маленький огонь на 15–20 минут. После этого дайте отвару настояться в течение часа, еще раз доведите до кипения, процедите. Лучше хранить отвар в термосе, пить как можно больше, причем в каждый стакан с отваром перед употреблением следует добавлять 2 ч. л. апельсинового ликера.

Апельсиновый ликер, употребляемый регулярно, но понемногу, активизирует деятельность желез, укрепит соединительную ткань. Помимо этого, апельсиновый ликер является прекрасным средством, помогающим при ослаблении способности концентрироваться, если принимать его некоторое время по 20 г перед сном.

Если же вас мучают страхи, вам трудно расслабиться, успокоиться, то воспользуйтесь ароматом апельсинового ликера для успокоения. Нужно вдыхать аромат ликера налитого в маленькую рюмочку, не менее десяти минут, а лишь потом медленно его выпить.

ГРЕЙПФРУТОВЫЙ ЛИКЕР

Этот ликер ничуть не хуже, чем апельсиновый, защитит вас от простуды или поможет от нее избавиться, если вы уже заболели. Помимо того, он укрепит организм, так как в нем содержатся многие органические кислоты, клетчатка, минеральные вещества, витамины. Это еще и прекрасное средство при отсутствии аппетита. Он поможет даже ребенку старше пяти лет. Для этого залейте 1 л кипятка 30 г корня одуванчика и поставьте настаиваться на ночь. Принимать следует по 1/2 стакана настоя, в который добавьте 1/2 ч. л. грейпфрутового ликера. Употребляйте напиток три раза в день за тридцать минут до еды.

Кроме того, грейпфрутовый ликер непременно поможет в том случае, если у вас имеется предрасположенность к сердечно-сосудистым заболеваниям или истощена нервная система. Этот ликер повысит общий жизненный тонус организма, будет способствовать снятию усталости, улучшению аппетита.

ЛИКЕР «МАНДАРИНОВЫЙ»

Окажет помощь тем, кто страдает от отеков. Для лечения

мандариновым ликером в подобном случае достаточно добавить 2 ч. л. этого целительного напитка в 1 стакан теплого молока. Тщательно размешайте и пейте смесь натощак. Этот напиток обладает мочегонным действием, поэтому эффект проявится быстро. Только после употребления молока с ликером нежелательно что-либо есть или пить в течение часа.

При начальных формах гипертонии поможет такой напиток: натрите на терке половину целого лимона вместе с кожурой, но отбрасывая семечки. Добавьте в лимон 1 ст. л. мандаринового ликера. При желании можно добавить в смесь еще и немного сахара или меда. Принимать необходимо по 1 ч. л. три раза в день за полчаса до еды. Подготовленную смесь храните в плотно закрытой банке в холодильнике.

ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЙ ЛИКЕР

Этот ликер содержит уникальный набор оздоровливающих веществ. Он содержит и органические кислоты, и минеральные соли, и витамины С, Р, пектиновые и дубильные вещества, и многое другое, хотя и в небольших количествах. Этот ликер поможет и при спастических колитах, и для выведения мочекислых солей.

Черносмородиновый ликер рекомендуется для предотвращения возникновения атеросклероза в пожилом возрасте и для профилактики некоторых заболеваний почек и печени.

При первых признаках упадка сил и потере аппетита необходимо провести курс лечения черносмородиновым ликером. Для этого следует приготовить отвар шиповника и рябины, смешав его с ликером. Смешайте плоды в равных частях и 1 ст. л. смеси заварите 1 стаканом кипятка. Держите на слабом огне около десяти минут. После этого закройте посуду крышкой и поставьте на четыре часа в темное прохладное место. Отвар процедите, добавьте 2 ч. л. ликера и пейте по 1/2 стакана два раза в день.

ЛИКЕР «КИВИ»

Прежде всего, этот ликер увеличивает сопротивляемость организма различным болезням. Поэтому для профилактики заболеваемости необходимо принимать на ночь или после ужина по 20 г ликера. Кроме того, прием небольшого количества ликера «Киви» поможет снизить риск заболевания ангиной. Следующее эффективное средство от насморка также содержит в себе этот ликер. Необходимо смешать 30 г облепихового масла, 20 г сока свежей календулы, 5 г прополиса и 10 г ликера. При насморке смочите ватную турунду в приготовленном растворе и введите ее в нос на пять минут.

Кроме того, ликер «Киви» содержит в себе целебные вещества, которые хороши для профилактики рака легких. В таком случае следует ежемесячно проводить очищение организма. Для этого одну неделю в месяц следует вместо ужина съедать некоторое количество фруктов (киви, цитрусовые, черную смородину). Через час после этого вы можете выпить 20–30 г ликера. Есть или пить вечером что-либо после приема ликера не рекомендуется.

ЛИКЕР-КРЕМ

Удивительно вкусный напиток, содержащий сливки и виски с лесным орехом или ванилью, с шоколадом или без, способен оказать пользу организму, ослабленному после перенесения простудного заболевания. Укрепляющий напиток лучше, чем какой-либо другой ликер, помогает избавиться от депрессии, переутомления и последствий пережитого стресса. Для этого достаточно одну или две недели выпивать каждый вечер по маленькой рюмочке ликера, а также добавлять 1 ч. л. кремового ликера в утренний чай или кофе.

ЯИЧНЫЙ ЛИКЕР

Употребление подобного ликера в лечебных целях поможет вам получить необходимое организму количество биотина. Это вещество играет очень важную роль в процессе обмена веществ, а также необходимо при образовании кератина — составной части волос и ногтей. Тем самым лечение волос (при выпадении, поредении, истончении, секущихся кончиках) и ногтей (ломких, слоящихся), помимо назначенных врачом процедур, может включать и лечение ликером. Необходимо в течение одной или двух недель каждый день пить 1 стакан свежего (желательно не пастеризованного и не кипяченого) молока, в который следует добавить 1 ст. л. ликера.

ЛИКЕР «ЛИМОН»

Этот ликер — один из самых эффективных, помогающих в борьбе с микробами. Именно поэтому он прекрасно подходит для лечения простудных заболеваний и даже бронхитов. Кроме антивирусного и антибактериального действия, этот ликер обладает способностью поддержания нормального уровня артериального давления и холестерина, усиливает защитные функции организма.

При ангине и стоматите поможет отвар из плодов инжира, в который добавляется лимонный ликер. Залейте 1 ст. л. сухих измельченных плодов инжира 2 стаканами кипятка. Кипятите на слабом огне в течение десяти минут. Потом остудите, процедите и добавьте 50 г ликера. Размешайте и принимайте по 1/2 стакана четыре раза в день.

Конечно, целебным действием обладают лишь качественные, правильно изготовленные ликеры. Активно продающиеся суррогаты ярких неестественных цветов, изготовленные из смеси спирта, сахара и растворов красителей и ароматизаторов, не имеют ничего общего с настоящими ликерами и не принесут организму пользы, а скорее нанесут вред. Поэтому ликер следует или изготовлять самостоятельно, используя высококачественные продукты, или же покупать качественную продукцию. В таком случае чудодейственный эффект обеспечен. Ну, а из высококачественных, пользующихся мировой известностью ликеров, обладающих помимо великолепного вкуса уникальными лечебными свойствами, можно назвать, например, нижеприведенные.

ЛИКЕР «ДАНЦИНГСКАЯ ЗОЛОТАЯ ВОДА»

Прямо-таки чудотворным эффектом в оздоровлении, а также лечении некоторых заболеваний обладает редкий травяной ликер, пользующийся наибольшей популярностью в Германии. Этот ликер был изобретен еще в 1567 году голландцем Фермелленом. Его назвали «Данцингская золотая вода», так он не только крепок и обладает удивительным незабываемым вкусом, но и содержит мельчайшие частицы сусального золота.

Настоянный на редких травах, ликер не только оздоравливает и очищает организм и повышает иммунитет, при регулярном употреблении в малых количествах, но и способствует лечению многих заболеваний. Так, например, употребление этого ликера помогает избавиться от головной боли. Для многих ликер «Данцингская золотая вода» является единственным средством, избавляющим от мигреней. Этот ликер, как и некоторые другие, в небольшом количестве рассеивает подавленное настроение и успокаивает нервную систему. Также ликер улучшает обмен веществ.

Помимо этого, уникальный ликер способен предотвратить заболевания предстательной железы, обеспечить нормальную работу простаты.

ЛИКЕР «БЕНЕДИКТИН»

В состав такого уникального ликера, как «Бенедиктин», входят спиртовые настои аптечного дягиля, мяты перечной, мелиссы лекарственной, оболочек мускатного ореха, корицы и плодов кардамона, а также нераспустившиеся почки гвоздики.

Особый, удивительный вкус и уникальное оздоравливающее действие ликер приобретает благодаря тому, что, кроме вышеперечисленных ингредиентов, в нем содержатся также липовый мед, коньяк и сахарный колер. Этот очень крепкий напиток (около 43 %) оздоровит и очистит организм от шлаков.

Ликер придаст сил больному, помогая ему справиться с заболеванием. Рациональный прием этого уникального напитка (регулярно, но малыми дозами) не только восстановит силы и поможет мужчинам, страдающим от проблем, связанных с потенцией, но и избавит от некоторых вирусных заболеваний. Справиться с любым простудным заболеванием, ангиной и даже бронхитом, имея этот необыкновенный ликер, достаточно легко. При первых признаках недомогания следует выпить рюмочку ликера (желательно вечером), тепло укрыться и уснуть. С помощью «Бенедиктина» можно вылечить стоматит, укрепить десны.

ЛИКЕР «ШАМБОР»

Также во Франции был изобретен уникальный и целебный ликер «Шамбор». Его еще называют «королевский ликер», так как он и до сих пор является любимым напитком высшей аристократии, в том числе и английской королевской семьи. Этот рубинового цвета ликер приготовлен из сока свежей ежевики, цветочного меда и пряных трав. Поэтому кроме великолепного, несравненного аромата и вкуса он обладает удивительными целебными свойствами. Его регулярное употребление способно сделать вас неуязвимыми для любых простудных заболеваний, повысить иммунитет так, что мало какая инфекция «осмелится напасть» на вас.

Кроме того, регулярное употребление этого удивительного напитка помогает предотвратить или избавиться от многих сердечно-сосудистых заболеваний. Также ликер излечивает или ослабляет гастрит. Ну, а одно из самых удивительных целебных свойств этого удивительного напитка заключается в том, что он восполняет потребность организма в веществах, участвующих в образовании тканей и кроветворении. Он обеспечивает поступление в организм витаминов, необходимых для полноценной, здоровой деятельности нервной системы, улучшения защитных сил организма. Поэтому он незаменим как успокаивающее средство, при длительной и напряженной умственной и физической работе, при понижении работоспособности, в реабилитационный период после заболеваний 1.

ГЛАВА 6. КОСМЕТИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА НА ОСНОВЕ ЛИКЕРОВ

Ликеры нашли широкое применение в косметологии. В большинстве случаев ликеры рекомендуется добавлять в маски, лосьоны, тоники для жирной кожи. Добавляются ликеры в маски для проблемной кожи.

КАЛИНОВЫЙ ЛОСЬОН

Сок калины в сочетании с калиновым ликером используется для лечения угревой сыпи. Необходимо 1 ч. л. калинового ликера смешать с 1 ст. л. свежевыжатого калинового сока. Каждый день протирайте предварительно очищенную кожу лица этим лосьоном. После этой процедуры лицо следует протереть кубиком льда.

РЯБИНОВЫЙ ЛОСЬОН

Можно приготовить лосьон «Рябинушка» для кожи с увеличенными порами лица. Нужно смешать 1 ст. л. рябинового ликера с 1,5 стаканами свежего рябинового сока и поставить на 2 дня в темное место в стеклянном сосуде. Вечером протирайте кожу лица этим лосьоном. После можно протереть лицо кубиком льда.

Каждая женщина мечтает о красивых живых и блестящих волосах. Яичный ликер приятно не только пить. Его можно использовать в качестве компонента для питательных смесей для волос.

ЯИЧНАЯ ПИТАТЕЛЬНАЯ СМЕСЬ ДЛЯ ВОЛОС

Возьмите 3 ст. л. яичного ликера или крем-ликера, 50 г касторового или репейного масла, 1 ч. л. меда. Разотрите мед с ликером в эмалированной посуде деревянной ложкой. Затем добавьте масло и все тщательно перемешайте.

Яичный ликер, растертый с медом, рекомендуется применять для уставшей кожи лица.

Возьмите 1–2 ч. л. яичного ликера или крем-ликера, 2 ч. л. меда. Разотрите в эмалированной посуде деревянной ложкой яичный ликер с медом до образования белой пены. Нанесите маску на предварительно очищенную кожу лица на 20 минут. Затем смойте теплой водой, протрите кожу лосьоном или тоником. После вбейте увлажняющий крем.

ПИТАТЕЛЬНАЯ МАСКА НА ОСНОВЕ ЯИЧНОГО ЛИКЕРА

Прекрасная питательная маска для жирной кожи из яичного ликера, овсяных хлопьев, соли и соды. Она одновременно питает и чистит кожу лица.

Для ее приготовления нужно 1 ч. л. яичного ликера, 2 ч. л. овсяных хлопьев, 1 ч. л. соли, 1/3 ч. л. питьевой соды. Овсяные хлопья залейте 1 ст. л. кипятка и дайте настояться. Затем добавьте соль и соду и все тщательно перемешайте. После этого добавьте ликер, размешайте.

Маску нанесите на кожу лица и легкими круговыми движениями промассируйте кожу. Оставьте на 20 минут.

Яичный ликер в сочетании с яблоком, морковью и орехами прекрасно освежает и тонизирует кожу лица.

Возьмите 1 ч. л. яичного ликера, 1 ч. л. тертого яблока, 1 ч. л. тертой моркови, 1–2 измельченных ядрышка грецких орехов. Смешайте яблоко, морковь и орехи. Затем постепенно добавьте яичный ликер и все тщательно перемешайте.

Маску нанесите на предварительно очищенную кожу лица на 15–20 минут.

ПИТАТЕЛЬНАЯ СМЕСЬ ДЛЯ ШЕИ С ЗЕМЛЯНИЧНЫМ ЛИКЕРОМ

Земляничный ликер входит в состав питательной маски для шеи. Для ее приготовления достаточно 1 ч. л. смеси земляничного ликера, 1 ст. л. подсолнечного или кукурузного масла, 1 ч. л. измельченных листьев земляники.

Из листьев земляники приготовьте травяной настой. Для этого залейте листья земляники 1/2 стакана кипятка и дайте настояться 30 минут. Затем процедите получившийся настой и вытяжку отожмите. Подсолнечное или кукурузное масло подогрейте на водяной бане. Добавьте в него 2 ч. л. настоя земляничных листьев и земляничный ликер. Все тщательно перемешайте.

Перед сном теплую смесь нанесите на шею и оберните плотной полотняной тканью. Такую смесь необходимо держать всю ночь. Утром смойте теплой водой и вбейте увлажняющий крем. Подобную процедуру следует делать не реже 1 раза в неделю в течение месяца.

ГЛАВА 7. ДЕСЕРТЫ ДЛЯ УЖИНА ПРИ СВЕЧАХ

Если вы любите экспериментировать на кухне и предпочитаете разнообразие экзотических блюд традиционным будничным рецептам, то для вас не окажется неожиданностью тот факт, что ликер может быть не только обычным алкогольным напитком. Гораздо интереснее он проявляет свои прекрасные качества в роли одного из основных компонентов различных десертов — выпечки, мороженого, кремов, сладких соусов.

Ликер добавляют в кофе и чай, дабы придать напитку необычный вкус. Любители смешанных алкогольных напитков откроют для себя множество новых рецептов приготовления коктейлей на основе разнообразных ликеров.

Подобные рецепты десертов и напитков особенно хороши для праздничных обедов или ужинов, а также в любого рода торжественных случаях. Если у вас намечается долгожданный вечер при свечах, не упустите возможность преподнести приятный сюрприз и порадовать вашего любимого человека — воспользуйтесь одним из предложенных рецептов.

ДЕСЕРТЫ

МОРОЖЕНОЕ «ВОСТОРГ»

Требуется: на 1 порцию — 100 г мороженого, 30–40 г ягод (вишня, малина, клубника, земляника, абрикосы и другие), 50 г ликера.

Способ приготовления. Ягоды промойте и залейте ликером в глубокой чашке. Поставьте их в холодильник на 1 час. Мороженое разложите в креманки и полейте каждую порцию полученным сиропом, стараясь придать разводами сиропа интересную конфигурацию. Оставшиеся ягоды аккуратно разложите на мороженом и вокруг него.

МОРОЖЕНОЕ «ШОКОЛАДНИЦА»

Требуется: на 1 порцию — 100 г шоколадного мороженого, 30–40 г шоколадного гарнира, 5–6 орехов по вкусу (грецкие, фундук или арахис), 50 г порошка какао, 200 г сгущенного молока, 150 г шоколадного ликера.

Способ приготовления. Разложите мороженое по креманкам, полейте шоколадным гарниром и посыпьте крупно дробленными орехами.

Для того чтобы приготовить шоколадный гарнир, растворите порошок какао в сгущенном молоке, разведенном горячим ликером. Полученную смесь доведите до кипения, постоянно помешивая, и кипятите еще 3–5 минут. После этого процедите и охладите гарнир.

МОРОЖЕНОЕ «РАЙСКОЕ НАСЛАЖДЕНИЕ»

Требуется: 1 ананас (около 700 г), 300 г сливочного пломбира, 100 г ликера, 1 ст. л. сахарной пудры, 0,5 стакана сахара.

Способ приготовления. Ананас очистите от кожуры, нарежьте тонкими кружочками и уложите в широкой посуде слоями, пересыпая каждый слой сахаром и поливая ликером. Поставьте в холод на 1 час.

Форму, которую хотите придать будущему торту из мороженого, обсыпьте сахарной пудрой. Ломтики ананаса выкладывайте на дно таким образом, чтобы между ними не оставалось свободного места. Сверху уложите слой мороженого толщиной в 1 см, приминая ложкой. Стенки формы по окружности обложите ломтиками ананаса и укладывайте следующий слой — ананасовый, затем снова слой мороженого, и так далее. Поставьте готовый торт в холодильник на 24 часа.

Перед подачей на праздничный стол выньте торт из холодильника и оберните форму горячим полотенцем, чтобы

мороженое легко отделилось от стенок. Выложите содержимое на приготовленное широкое блюдо и полейте сверху ликерным сиропом, оставшимся от ананаса.

МОРОЖЕНОЕ «ОПЬЯНЯЮЩИЙ ПЛОМБИР»

Требуется: 1,5 л молока или сливок, 250 г сахара, 2 яйца, 0,5 пакетика ванильного сахара, 1 стакан сливок, 100 г цукатов, 30 г ликера.

Способ приготовления. Отделите желтки и разотрите их с сахаром и ванилином добела, затем добавьте молоко или сливки и доведите до кипения. Полученную смесь охладите, процедите и влейте в форму. Закройте ее крышкой, обложите льдом с солью и накройте полотном. Вращайте форму до тех пор, пока масса не загустеет.

Перед подачей оберните форму горячим полотенцем и выложите мороженое в вазочки. Отдельно взбейте миксером сливки, добавьте апельсиновые цукаты и ликер, осторожно перемешайте и украсьте мороженое.

«ПЛУММ-ПУДИНГ»

Требуется: 100 г внутреннего говяжьего жира, 200 г кисло-сладких яблок, 300 г изюма без косточек, 100 г цукатов, 1 сухая сдобная булка, 100 г варенья из черной смородины, 2 пакетика ванильного сахара, 1 стакан сахара, 100 г муки, 4 яйца, 250 г ликера.

Способ приготовления. Внутренний говяжий жир отделите от пленок и мелко порубите его, посыпая мукой, чтобы жир превратился в крупинки. Приготовленный таким образом жир положите в миску и добавьте изюм, цукаты из апельсиновых и лимонных корок и ванильный сахар. Яблоки очистите от кожуры и нарежьте маленькими кубиками, перемешайте их с остальными ингредиентами.

Черствую булку отделите от корки и разотрите в крошки. Соедините их с жиром, добавьте варенье из черной смородины и сахар, хорошо перемешайте. Отдельно взбейте добела яйца, добавьте в них половину стакана ликера, после чего соедините с остальной массой и тщательно перемешайте.

Большую полотняную салфетку смажьте маслом и разложите в дуршлаге. Выложите в нее приготовленную массу, свяжите концы салфетки узлом. Продев в узел палку, опустите его в кастрюлю с кипящей водой так, чтобы палка лежала на ободке кастрюли. Варите пудинг не менее часа, время от времени подливая кипяток в кастрюлю — салфетка с завязанным в ней пудингом постоянно должна быть покрыта водой. Помещая пудинг в кастрюлю, проследите за тем, чтобы он не касался дна.

По истечении часа достаньте салфетку с пудингом из

кастрюли, развяжите узел салфетки и выложите пудинг на блюдо. Сверху полейте ликером. Подавайте на стол только в горячем виде.

КРЕМ «А-ЛЯ МОККО»

Требуется: 3 куриных яйца, 100 г сахара, 0,5 стакана крепкого кофе, 1 ст. л. желатина, 2 ст. л. ликера, 2 стакана сливок, ванилин по вкусу.

Способ приготовления. Отделите желтки от белков и разотрите их с сахаром добела. Разбавьте массу горячим кофе, поставьте на водяную баню и, постоянно помешивая, проварите смесь до густоты жидкой сметаны. После того как смесь остынет, добавьте в нее ванилин, ликер и растворенный в теплой воде желатин.

Отдельно взбейте хорошо сливки, затем осторожно, сверху вниз, перемешайте с основной массой. Приготовленную смесь переложите в смоченную водой форму и поставьте в холодильник на 2 часа. Подавайте готовый крем на плоском блюде.

КРЕМ «УСЛАДА»

Требуется: 250 г сливочного масла, 1 стакан сгущенного молока, ванильный сахар, 1 ст. л. ликера.

Способ приготовления. Сливочное масло разотрите добела и постепенно вливайте в него сгущенное молоко, постоянно взбивая массу ложкой или деревянной веселкой. Когда крем станет воздушным, добавьте в него ванильный сахар и ликер. По желанию можете добавлять в такой крем небольшое количество какао или кофе.

ШОКОЛАДНАЯ ГЛАЗУРЬ

Требуется: 100 г шоколада, 150 мл сахарного сиропа, 1 ч. л. шоколадного ликера, 50 г сливок, 30 г сахарной пудры.

Способ приготовления. Растопите шоколад и малыми дозами добавляйте теплый сахарный сироп, непрерывно помешивая, затем добавьте ликер. Помешивая, доведите смесь до загустения. После этого добавьте взбитые сливки, смешанные с сахарной пудрой.

ЖЕЛЕ «ИЗЫСКАННОСТЬ»

Требуется: 250 г сливок или жирной сметаны, 6 яичных желтков, 120 г сахара, 150 г ликера.

Способ приготовления. Отделите желтки куриных яиц от белков и хорошо разотрите их с сахаром и ванилином. Отдельно взбейте сливки или сметану и смешайте ее с яйцами и сахаром. Затем добавьте ликер, осторожно вымешайте и поставьте в морозильную камеру. Готовое желе подавайте на стол с печеньем или бисквитами.

ЖЕЛЕ «ФРУКТОВАЯ СВЕЖЕСТЬ»

Требуется: 800 г свежих фруктов (яблоки, персики, абрикосы), 600 г сахара, 50 г коньяка, 100 г ванильного ликера, 60 г желатина.

Способ приготовления. Свежие фрукты нарежьте ломтиками и прокипятите в сиропе до полуготовности, затем выложите их в дуршлаг или сито и хорошо встряхните. Оставшийся сироп проварите еще некоторое время, охладите и добавьте коньяк, ванильный ликер и желатин. Все хорошо перемешайте и выкладывайте небольшую часть массы в форму, смазанную маслом и поставленную на лед. Поверх остывшего слоя положите небольшую порцию фруктов, залейте частью желейной массы и вновь охладите. Далее укладывайте фрукты и желе поочередно слоями.

ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ

Требуется: 5 яичных желтков, 6 ст. л. сахарной пудры, цедра 1 лимона, 1–2 рюмки апельсинового ликера.

Способ приготовления. Желтки осторожно отделите от белков и смешайте их с сахаром и измельченной лимонной цедрой. Взбейте все миксером до получения густой однообразной массы. Затем добавьте апельсиновый ликер и еще немного взбейте. Пенообразный крем разложите по бокалам и подавайте к столу вместе с бисквитами.

ФРУКТОВЫЕ КРОКЕТЫ

Требуется: 400 г сливочного масла, 0,5 стакана ликера, 2,5 стакана сахара, 2 ст. л. пшеничной муки, 2 ст. л. картофельной муки, 3 стакана молока, 2 яичных желтка, 300 г мякоти дыни, 200 г подготовленных груш, 1 банка консервированных ананасов, 2 стакана очищенных орехов, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления. Дыню нарежьте в форме маленьких кубиков, засыпьте половиной стакана сахара, залейте ликером и поместите в холодильник на 12 часов. Смешайте пшеничную муку с картофельной и разведите холодным молоком (1 стакан). Хорошо размешайте до однородной массы, проследите, чтобы не было комков. Затем поставьте на медленный огонь и, помешивая, доведите до кипения.

Сливочное масло разотрите с сахаром (но не взбивайте) и постепенно добавьте к нему остывшую молочную массу и ванильный сахар до получения пышной кремообразной массы. Грушу, предварительно очищенную от кожицы, нарежьте в форме маленьких кубиков, как и дыню. Также нарежьте и ананас. Затем смешайте все, вместе с замоченной в ликере дыней, соедините с кремом, тщательно перемешайте и снова поставьте в холодильник на 2 часа.

Тем временем измельчите орехи при помощи скалки или

ножа. Спустя 2 часа достаньте затвердевшую массу из холодильника и изготовьте из нее посредством столовой ложки небольшие шарики. Каждый шарик обваливайте в измельченных орехах и укладывайте шарики пирамидой на плоском широком блюде. Перед подачей на стол держите готовое блюдо в холодильнике.

ТОРТ «ПЬЯНАЯ ВИШНЯ В ШОКОЛАДЕ»

Требуется: 14 яиц, 1100 г сахара, 320 г муки, 100 г какао-порошка, 600 г сливочного масла, 120 мл молока, 270 г вишни, 100 г шоколадного ликера, 100 г шоколада, 30 г ванильного сахара.

Способ приготовления. Возьмите 10 яиц и взбейте их миксером добела, затем добавьте 500 г сахара и взбивайте вручную на водяной бане до образования густой теплой массы. Не переставая взбивать, снимите массу с водяной бани и дайте ей остыть. После этого добавьте муку и 50 г какао-порошка, перемешайте и осторожно выкладывайте массу на смазанную маслом и посыпанную мукой форму для торта и выпекайте в умеренно нагретом духовом шкафу.

Испекшуюся заготовку торта разрежьте вдоль на два коржа, из каждого выньте мякиш и разотрите его с третью крема и половиной количества свежей вишни. Затем полученную массу разделите тестом на 2 части и уложите обратно в «коробочки» из бисквита, предварительно промазав их кремом изнутри.

На нижнюю половину торта выложите часть оставшегося крема, засыпьте вишней и смажьте сверху оставшимся кремом. Сверху аккуратно положите вторую половину торта. Покройте торт шоколадной глазурью.

Для того чтобы приготовить крем, тщательно смешайте 600 г сливочного масла и 50 г какао. Взбейте 4 яйца с 600 г сахара и смешайте их с маслом и какао. Добавьте молоко, шоколадный ликер, растопленный шоколад и ванильный сахар. Все хорошо перемешайте.

Для приготовления шоколадной глазури смешайте какао с небольшим количеством сахара и яйцами, влейте в массу 80 мл молока и поставьте на огонь, непрерывно помешивая.

ТОРТ «СЮРПРИЗ»

Требуется: 250 г сметаны, 250 г сахара, 3 яйца, 6 г пищевой соды, 5 г уксусной кислоты, 400 г муки, 165 г изюма, 250 г сливочного масла, 1 стакан сгущенного молока, 15 г ванильного сахара, 10 г ликера.

Способ приготовления. Сахар разотрите с яйцами, добавьте сметану, соду, погашенную уксусом, и муку. Все тщательно и осторожно перемешайте до образования густой однородной

массы.

Изюм без косточек залейте горячей водой и оставьте на 2 часа, после чего обсушите его в полотняной салфетке и добавьте в тесто. Хорошо перемешайте и выложите в форму, смазанную маслом. Выпекайте 30–40 минут в умеренно нагретом духовом шкафу.

Тем временем приготовьте крем. Сливочное масло разотрите добела и вливайте сгущенное молоко небольшими порциями. Миксером взбейте крем до образования пышной массы. Добавьте ванильный сахар и ликер, еще раз взбейте.

Готовый и охлажденный торт разрежьте вдоль на 2 равные части и смажьте их кремом. Соедините части и обмажьте оставшимся кремом боковую поверхность и верх.

«КОКОСОВЫЕ КОМОЧКИ»

Требуется: 250 г кокосовых орехов, натертых на крупной терке, 750 мл молока, 1 ст. л. картофельной муки, 1 ст. л. сахара, 0,5 пакетика ванильного сахара, 2 яйца, 1 ст. л. ликера, 2 ст. л. изюма, 0,5 ч. л. корицы.

Способ приготовления. Разведите картофельную муку в 0,5 стакана холодного молока. Остальную часть молока вскипятите, добавьте в него разведенный крахмал и доведите до кипения, непрерывно помешивая. Затем осторожно добавьте натертые на крупной терке кокосовые орехи, изюм, сахар и ванилин. Отдельно взбейте яйца с ликером и добавьте в смесь. Все хорошо размешайте и разложите по формочкам, посыпьте корицей и выпекайте в умеренно разогретой духовке.

СОУС «ПРЕЛЕСТЬ»

Требуется: 1 кг малины, 250 г сахара, 300 г воды, 500 г малинового мармелада, 30 г ликера.

Способ приготовления. Сварите малину с сахаром, затем протрите массу через сито и разбавьте сахарным сиропом, ликером и водой. Этот соус подается к горячим и холодным сладким блюдам.

СОУС «ОРАНЖ»

Требуется: 400 г пюре из свежих апельсинов, 400 г пюре из абрикосов, 25 г ликера, 300 г сахара, 250 г воды.

Способ приготовления. Смешайте апельсиновое и абрикосовое пюре, добавьте апельсиновый сок и сахар по вкусу и варите на слабом огне 10–15 минут. Остывшую смесь протрите через сито и разведите сахарным сиропом до получения необходимой густоты. Добавьте ликер для аромата и подавайте к холодным сладким блюдам. Этот соус можно также применять в качестве пропитки различных тортов.

КОКТЕЙЛИ

«КОКТЕЙЛЬ-ШАМПАНСКОЕ»

Требуется: 400 г шампанского, 50 г ликера «Южный», 50 г ликера «Мандариновый», 1 апельсин, 1 лимон, несколько кубиков сахара-рафинада.

Способ приготовления. В бокалы для коктейля положите дольку апельсина, прямоугольник лимонной корки и небольшой кубик сахара-рафинада, предварительно пропитанный несколькими каплями ликера «Южный». В каждый бокал добавить по 1 ч. л. «Мандаринового» ликера, после чего заполнить бокалы охлажденным шампанским.

КОКТЕЙЛЬ «АБРИКОСОВЫЙ»

Требуется: 20 мл ликера «Абрикосовый», 20 мл десертного вина, 0,5 мл ликера «Мятный».

Способ приготовления. Все ингридиенты тщательно перемешайте, не сбивая. Перед подачей на стол охладите.

КОКТЕЙЛЬ «ДАМСКИЙ»

Требуется: 40 мл ликера «Вишневый» или шерри-бренди, 20 мл ликера «Кофейный», 1 яичный желток, 1 мл сливок.

Способ приготовления. Все компоненты поместите в глубокую посуду, перемешайте и взбейте миксером. Можно украсить бокалы долькой лимона.

КОКТЕЙЛЬ «НА ЭКВАТОРЕ»

Требуется: 40 мл портвейна, 20 мл ликера «Южный» или «Мандариновый», 1 куриное яйцо, несколько капель ликера «Бенедиктин».

Способ приготовления. Отделите от куриного яйца желток и взбейте его миксером вместе с портвейном и одним из видов ликера. Разлейте коктейль по бокалам. Отдельно взбейте добела яичный белок и разложите полученную пену по одной чайной ложке в каждый бокал, добавив по 5 капель ликера «Бенедиктин».

КОКТЕЙЛЬ «ВЕЧЕР НА ДВОИХ»

Требуется: 20 мл «Вишневой горькой», 20 мл вермута, 1 мл ликера «Южный», немного лимонного сока.

Способ приготовления. Ингредиенты хорошо смешайте и разлейте по бокалам. В каждый бокал добавьте несколько капель лимонного сока.

«ТИП-ТОП»

Требуется: 20 мл вермута, 10 мл ликера «Бенедиктин», 0,5 мл ликера «Пряный».

Способ приготовления. Все компоненты тщательно перемешайте, разлейте по бокалам.

КОКТЕЙЛЬ «НЕЖНОСТЬ НОЧИ»

Требуется: 20 мл черносмородинового ликера, 40 мл вермута, минеральная вода.

Способ приготовления. Хорошо перемешайте черносмородиновый ликер и вермут, разлейте по бокалам на одну треть. Оставшуюся часть заполните охлажденной минеральной водой.

КОКТЕЙЛЬ «ЗИМНИЕ ГРЕЗЫ»

Требуется: 40 мл шерри-бренди, 20 мл вермута, 0,5 мл ликера «Южный».

Способ приготовления. Тщательно смешайте, не сбивая, все указанные компоненты. Разлейте по бокалам и в каждый из них положите несколько кубиков льда.

КОКТЕЙЛЬ «ИСКРИСТЫЙ»

Требуется: 20 мл коньяка, 20 мл ликера «Южный», 700 г шампанского.

Способ приготовления. Хорошо перемешайте коньяк и «Южный» ликер. Разлейте по бокалам на одну четверть, остальную часть наполните охлажденным шампанским.

КОКТЕЙЛЬ «СЛАДОСТЬ ЛЮБВИ»

Требуется: 10–15 мл сгущенного молока, 20 мл коньяка, 20 мл ликера «Шоколадный», лед.

Способ приготовления. Сгущенное молоко смешайте с коньяком и «Шоколадным» ликером, взбейте миксером. Готовый коктейль процедите в рюмки и положите в каждую по два-три кубика льда.

«МОККО-КОКТЕЙЛЬ»

Требуется: 1 ст. л. сахара, 20 мл «Кофейного» ликера, 40 мл коньяка, 0,5 мл лимонного сока.

Способ приготовления. Сахар перемешайте с лимонным соком, затем добавьте коньяк и «Кофейный» ликер, взбейте при помощи миксера. Готовый коктейль процедите в рюмку.

КОКТЕЙЛЬ «ГОРЯЧИЕ ПАРНИ»

Требуется: 20 мл коньяка, 20 мл «Кофейного» ликера, 1 яичный желток, 0,3 мл лимонного сока.

Способ приготовления. Отделите от куриного яйца желток и смешайте его с лимонным соком. Затем добавьте коньяк и «Кофейный» ликер, тщательно перемешайте и процедите в рюмки.

КОКТЕЙЛЬ «ЛЮБОВЬ ПО-РУССКИ»

Требуется: 20 мл коньяка, 20 мл водки, 0,5 мл ликера «Южный», 1 ч. л. сахарного сиропа.

Способ приготовления. Хорошо перемешайте все компоненты, разлейте в рюмки и выпивайте исключительно «на брудершафт».

КОКТЕЙЛЬ «ЛЮБОВЬ ГЕЙШИ»

Требуется: 3 ст. л. кусочков льда, 80 мл коньяка, 2 мл «Померанцевой» или «Охотничьей горькой», 2 мл ликера «Миндальный», лимон.

Способ приготовления. Засыпьте в миксер кусочки льда, быстро добавьте остальные алкогольные напитки и хорошо перемешайте. Разлейте через миксерное сито в четыре рюмки. Лимон тоненько порежьте и подавайте в качестве гарнира.

КОКТЕЙЛЬ «КОЛИБРИ»

Требуется: 20 мл коньяка, 20 мл ликера «Мятный».

Способ приготовления. «Мятный» ликер и коньяк хорошо перемешайте и разлейте по рюмкам. Другой, более распространенный вариант приготовления: осторожно налейте с помощью чайной ложки, не смешивая, сначала ликер, а затем коньяк. Оставьте их слоями, наливайте в равных соотношениях.

КОКТЕЙЛЬ «ШАХЕРЕЗАДА»

Требуется: 20 мл коньяка, 0,5 мл ликера «Южный», 1 мл ананасового сока, 1 мл «Померанцевой горькой», апельсин или мандарин, вишня.

Способ приготовления. Смешайте все алкогольные компоненты и ананасовый сок. Разлейте по бокалам и подавайте вместе с гарниром из цитрусовых и вишни.

КОКТЕЙЛЬ «ОСЕННИЙ»

Требуется: 40 мл коньяка, 20 мл ликера «Южный», 20 мл лимонного сока, немного сахара.

Способ приготовления. Смешайте коньяк, ликер и лимонный сок. Оставьте немного лимонного сока для оформления бокалов. Каждый бокал переверните и смочите его края в лимонном соке, налитом в блюдце, а затем сразу же в сахар. Переверните бокалы и дайте украшению немного подсохнуть. После этого разливайте коктейль.

КОКТЕЙЛЬ «ЭЛИТНЫЙ»

Требуется: 60 мл вермута, 30 мл ликера «Алычовый», 10 мл коньяка, 10 г кураги, лед.

Способ приготовления. Хорошо перемешайте коньяк, вермут и ликер. Разлейте по бокалам и положите в каждый из них по половинке кураги и несколько кусочков льда.

КОКТЕЙЛЬ «ВСАДНИК»

Требуется: 20 мл рома, 20 мл ликера «Мандариновый» или «Южный», 1 куриное яйцо, 700 г шампанского.

Способ приготовления. Налейте в бокал ром и ликер, хорошо их смешайте. Затем разбейте в отдельную посуду яйцо и отделите белок от желтка. Осторожно перенесите желток в бокал. После этого заполните бокал охлажденным шампанским. Пить этот

коктейль рекомендуется одним глотком, не перемешивая.

КОКТЕЙЛЬ «СОЛНЦЕ»

Требуется: 50 г любого ликера, 100 г коньяка или рома, 1 куриное яйцо.

Способ приготовления. Ликер налейте в бокал, наполнив его на одну треть. Затем отделите от яйца желток и осторожно поместите его в бокал. Сверху заполните коньяком или ромом. В результате вы сможете получить очень эффектное зрелище: между двумя разноцветными слоями плавает золотистый шар. Выпивайте такой коктейль одним глотком, не перемешивая.

КРЮШОНЫ

КРЮШОН «ЭКЗОТИЧЕСКИЙ»

Требуется: 1 кг абрикосов, 600 г бананов, 400 г сахара, 1 стакан воды, 700 г ликера «Банановый», 2 л белого вина, 700 г шампанского.

Способ приготовления. Абрикосы помойте и освободите от косточек, разломив на половинки. Сахар залейте стаканом воды, размешайте и поставьте на медленный огонь. Постоянно помешивая, доведите до кипения, затем залейте полученным сиропом ягоды. Накройте их крышкой и остудите.

Тем временем очистите от кожуры бананы и нарежьте их кружочками. Когда абрикосы остынут, добавьте к ним нарезанные бананы и залейте ликером «Банановый». Поместите на сутки в холодильник.

Перед подачей к столу залейте крюшон тремя бутылками белого вина и одной бутылкой шампанского. Крюшон рассчитан на большое количество гостей и на особо торжественные случаи.

КРЮШОН «ВЗГЛЯД ЛЮБИМОЙ»

Требуется: 1 кг персиков, 2 лимона, 2 стакана сахара, 2 л воды, 1 стакан ликера «Абрикотин», 700 г шампанского.

Способ приготовления. Спелые персики вымойте и аккуратно очистите от кожицы. Каждый персик разрежьте на 4 части, уложите в глубокую посуду и засыпьте сахаром. Затем добавьте сок двух лимонов, залейте водой и поставьте в холодильник на сутки.

Перед подачей на стол переложите персики в крюшонницу и залейте их ликером «Абрикотин» и бутылкой шампанского. Хорошо перемешайте и подавайте к столу со льдом и соломинками.

КОФЕ И ЧАЙ С ЛИКЕРОМ

«АЙС-КОФЕ»

Требуется: 8 ст. л. ликера, 150 г охлажденного кофе, 150 г взбитых сливок.

Способ приготовления. Разлейте охлажденный кофе по бокалам, наполнив их до половины. Затем добавьте ликер, размешайте. Сверху положите взбитые сливки и подавайте к столу.

КОФЕ «PORTO»

Требуется: 3 стакана кофе, 1 стакан ликера, 4 ст. л. взбитых сливок, 1 ч. л. порошка какао.

Способ приготовления. Наполните чашку горячим кофе на три четверти, добавьте ликер. Отдельно взбейте с помощью миксера сливки и аккуратно положите их в чашки. Для аромата посыпьте сверху небольшим количеством какао.

КОФЕ ПО-ИРЛАНДСКИ

Требуется: 150 мл кофе, 1 ч. л. сахара, 3 ст. л. ликера, сливки.

Способ приготовления. Смешайте ликер с сахаром и налейте в чашки. Сверху добавьте горячий кофе. Взбейте миксером сливки и аккуратно положите их в каждую чашку.

КОФЕ «ГАРМОНИЯ ВКУСА»

Требуется: на 1 чашку крепкого кофе — немного взбитых сливок, 1 шарик мокко или немного ванилина, 1 ст. л. яичного ликера.

Способ приготовления. Сварите кофе, добавьте ликер. Отдельно взбейте миксером сливки и положите их в чашку. Сверху посыпьте мокко или ванилином.

ШОКОЛАДНЫЙ НАПИТОК

Требуется: 400 г шоколада, 120 г сливок, 4 рюмки ликера, лед.

Способ приготовления. Шоколад измельчите, растопите на медленном огне, затем охладите. Отдельно взбейте миксером сливки. Разлейте напиток по чашкам, добавьте взбитые сливки и ликер.

ЧАЙ «АРИСТОКРАТ»

Требуется: 130–140 мл черного листового чая, 200 мл апельсинового сока, 3 ст. л. апельсинового ликера, лимонная цедра, мускатный орех, сахар по вкусу.

Способ приготовления. Заварите чай, дайте ему настояться 5 минут. Затем добавьте в заварочный чайник апельсиновый сок и лимонную цедру на кончике ножа, настаивайте в течение 5 минут. После этого разливайте чай по чашкам, добавьте сахар и

ликер. Измельчите на мелкой терке мускатный орех и перед чаепитием посыпьте по 2 г в каждую чашку — это придаст чаю непередаваемый аромат.

ЧАЙ «НАПИТОК БОГОВ»

Требуется: на 4 порции — 1 л крепкого холодного чая, 0,5 стакана сахара, 50 г ликера, половина лимона или апельсина, 30 г орехового сиропа, 700 г шампанского.

Способ приготовления. Этот чай подается, как правило, на торжественных банкетах и требует особой тщательности в приготовлении. Очищенный от кожуры лимон или апельсин нарежьте тонкими ломтиками, засыпьте сахаром, полейте ликером, ореховым сиропом и холодным чаем. При необходимости ореховый сироп можно заменить ореховым вареньем в таком же количестве.

Смесь настаивайте в течение 20–30 минут. Перед подачей на стол влейте в чай бутылку шампанского и аккуратно размешайте. Подавайте «Напиток богов» в высоких бокалах для коктейлей, предварительно опустив на дно кубик льда.

ЧАЙ «КОРОЛЕВСКИЙ»

Требуется: 2 ч. л. гранулированного черного чая, 0,5 ч. л. лимонной цедры, 1 ст. л. ликера, 200 мл воды.

Способ приготовления. Заварочный чайник нагрейте над плитой, положите в него чай, добавьте лимонную цедру и залейте наполовину кипятком. Настаивайте чай в течение 5 минут, после чего долейте в чайник оставшуюся кипяченую воду и ликер. Через 1–2 минуты чай готов к употреблению.

Если вы чувствуете легкое недомогание и очень хотите избавиться от него, то советуем: добавьте в чай различные ягоды — свежие или сушеные. Благодаря им ваш чай не только приобретет особый аромат, но и станет источником витаминов для вашего организма.

«ЧАЙ ВДВОЕМ»

Требуется: 1 ч. л. гранулированного чая, 2 ч. л. вишневого ликера, 1 ч. л. меда, 200 мл воды.

Способ приготовления. Нагрейте над плитой заварочный чайник, засыпьте в него чай и залейте кипятком. Настаивайте 3 минуты, после чего повторно добавьте кипяток и выдерживайте чай еще 2 минуты.

Перед подачей на стол разлейте чай по чашкам, добавьте в каждую из них мед и вишневый ликер, хорошо перемешайте. Такой чай поможет вам согреться в холодный зимний вечер.

ЧАЙ «ЗАРОЖДАЮЩЕЕСЯ ЧУВСТВО»

Требуется: 1 ч. л. черного листового чая, 0,5 ч. л. почек черной смородины, 1 ст. л. черносмородинового ликера, 200 мл

воды, цветочный мед.

Способ приготовления. Почки смородины, еще не набухшие, но уже оттаивающие, аккуратно срежьте ножом и промойте теплой водой. Заварочный чайник нагрейте или ошпарьте кипятком, насыпьте чай, добавьте почки черной смородины и залейте кипятком на 1–2 см. Через 5 минут долейте в чайник кипяток и добавьте ликер, настаивайте еще 2 минуты. Разливайте чай по чашкам и подавайте с цветочным медом, который сохранит в чае витамин В и придаст напитку душистый аромат.

ЧАЙ «АРОМАТЫ ТРОПИКОВ»

Требуется: 2 ч. л. зеленого чая, дынная кожура, 200 мл воды, 2 ст. л. ликера «Южный», сахар или мед по вкусу.

Способ приготовления. Кожуру дыни подсушите в духовом шкафу и мелко нарежьте. Ошпарьте заварочный чайник кипятком, засыпьте зеленый чай, смешанный с измельченной дынной коркой в пропорции 1 часть корки к 2 частям чая.

Залейте кипяток в чайник на одну треть и настаивайте 5 минут. После этого долейте воду на три четверти и добавьте ликер «Южный». Через 3 минуты чай готов. Подавайте его с медом или сахаром.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Мы с сожалением прощаемся с вами, уважаемые читатели. Надеемся, что вы могли почерпнуть много нового и интересного из этой книги и по достоинству оценили ее. В книге встречались главы, которые должны были заинтересовать и мужчин и женщин, это — «Немного из истории», «Сервировка ликерного стола», другие изначально предназначались прежде всего истинным любителям и почитателям ликеров — «Калейдоскоп ликеров», «Как приготовить ликеры».

Хочется верить, что чтение данной книги подстегнуло вас попытаться воплотить в реальность хотя бы один приведенный в ней рецепт. Доступное и подробное изложение вполне позволит сделать это. Думается, вы согласны с нами. Если это так, приятной вам дегустации!